

I

(Besluiten op grond van het EG- en het Euratom-Verdrag waarvan publicatie verplicht is)

VERORDENINGEN

VERORDENING (EG) Nr. 606/2009 VAN DE COMMISSIE

van 10 juli 2009

tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad, wat betreft de wijncategorieën, de oenologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad van 29 april 2008 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt, tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 1493/1999, (EG) nr. 1782/2003, (EG) nr. 1290/2005, (EG) nr. 3/2008 en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 2392/86 en (EG) nr. 1493/1999 ⁽¹⁾, en met name op artikel 25, lid 3, en artikel 32,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In de definitie van wijn die is gegeven in punt 1, tweede alinea, onder c), eerste streepje, van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, waarin de wijncategorieën zijn opgesomd, is bepaald dat het totale alcoholgehalte hoogstens 15 % vol mag bedragen. Dit maximumgehalte wordt evenwel verhoogd tot 20 % vol voor wijn die zonder verrijking is verkregen in bepaalde wijnbouwzones welke nu moeten worden aangewezen.
- (2) Titel III, hoofdstuk II, en de bijlagen V en VI van Verordening (EG) nr. 479/2008 bevatten algemene voorschriften inzake oenologische behandelingen en procedés en verwijzen voor het overige naar door de Commissie vast te stellen uitvoeringsbepalingen. De toegestane oenologische procedés, met onder meer bepalingen betreffende de verzoeting van wijn, moeten helder en nauwkeurig worden omschreven, en er moet worden vastgesteld in welke hoeveelheden bepaalde stoffen mogen worden gebruikt en onder welke voorwaarden.

- (3) Bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad van 17 mei 1999 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt ⁽²⁾ geeft een opsomming van de toegestane oenologische procedés. Deze toegestane oenologische procedés moeten, met aanvullingen om rekening te houden met de ontwikkeling van de technieken, worden gehandhaafd, maar dienen eenvoudiger en coherenter te worden beschreven in één enkele bijlage.
- (4) In punt A van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 zijn voor in de Gemeenschap geproduceerde wijnen maximale sulfietgehalten vastgesteld die hoger zijn dan de maxima van de „Organisation Internationale de la vigne et du vin” (Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding — OIV). Het verdient aanbeveling de op internationaal niveau erkende maxima van de OIV te volgen en voor bepaalde speciale zoete wijnen die in kleine hoeveelheden worden geproduceerd, afwijkingen te blijven toestaan die nodig zijn wegens het hogere suikergehalte van deze wijnen en met het oog op een goede bewaring. Gezien de resultaten van de aan de gang zijnde wetenschappelijke studies over de vermindering en de vervanging van sulfiet in wijn en het aandeel sulfiet in de menselijke voeding dat van wijn afkomstig is, moeten de grenswaarden later opnieuw kunnen worden onderzocht om ze te kunnen verlagen.
- (5) Er moet worden bepaald onder welke voorwaarden de lidstaten gedurende een bepaalde periode sommige oenologische procedés of behandelingen waarin de communautaire regelgeving niet heeft voorzien, voor experimentele doeleinden mogen toestaan.
- (6) Voor de bereiding van mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn zijn naast de elders toegestane oenologische procedés specifieke procedés noodzakelijk. Duidelijkheidshalve moeten deze procedés in een afzonderlijke bijlage worden vastgesteld.

⁽¹⁾ PB L 148 van 6.6.2008, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 179 van 14.7.1999, blz. 1.

- (7) Voor de bereiding van likeurwijnen zijn naast de elders toegestane oenologische procedés specifieke procedés noodzakelijk, en bepaalde likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming vereisen specifieke bepalingen. Duidelijkheidshalve moeten deze procedés en beperkingen in een afzonderlijke bijlage worden vastgesteld.
- (8) Versnijden is een courant oenologisch procedé en, rekening houdend met de mogelijke effecten ervan op de kwaliteit van de wijn, moet het begrip nauwkeuriger worden gedefinieerd en moet de toepassing ervan worden gereguleerd om misbruik te voorkomen en een hoge kwaliteit van de wijn te garanderen, wat de concurrentiepositie van de sector zal versterken. Om diezelfde redenen moet dit gebruik worden gereguleerd voor de productie van roséwijn, meer bepaald voor sommige wijnen waarvoor geen productdossier geldt.
- (9) In de communautaire regelgeving inzake levensmiddelen en in de „Codex oenologique international” (Internationale wijncode) van de OIV zijn voor een groot aantal stoffen die bij oenologische procedés worden gebruikt, reeds specificaties met betrekking tot de zuiverheid en de identiteit vastgesteld. Met het oog op harmonisatie en duidelijkheid moet in de eerste plaats worden uitgegaan van deze specificaties, maar moet ook worden voorzien in aanvullingen in de vorm van voorschriften die specifiek zijn voor de communautaire situatie.
- (10) Wijnbouwproducten die niet voldoen aan de bepalingen van hoofdstuk II van titel III van Verordening (EG) nr. 479/2008 of aan die welke in de onderhavige verordening zullen worden vastgesteld, mogen niet op de markt worden gebracht. Toch is industrieel gebruik van een aantal van deze producten mogelijk en moeten er bepalingen voor dat gebruik worden vastgesteld om een adequate controle op de eindbestemming van die producten te garanderen. Bovendien moet, om economische verliezen te voorkomen bij marktdeelnemers die nog voorraden producten hebben welke vóór de datum van toepassing van deze verordening zijn bereid, worden bepaald dat producten die zijn bereid overeenkomstig de vóór die datum geldende regels, nog voor consumptie mogen worden geleverd.
- (11) Op grond van bijlage V, punt D 4, van Verordening (EG) nr. 479/2008 moet elke verrijking, aanzuring en ontzuring bij de bevoegde autoriteiten worden gemeld. Hetzelfde geldt voor de hoeveelheden suiker, geconcentreerde druivenmost en gerectificeerde suikerconcentreerde druivenmost die in het bezit zijn van de natuurlijke of rechtspersonen die deze behandelingen uitvoeren. Deze meldingen hebben tot doel een controle van de betrokken behandelingen mogelijk te maken. Het is derhalve noodzakelijk dat de meldingen worden gericht aan de bevoegde autoriteit van de lidstaat op het grondgebied waarvan de behandeling zal plaatsvinden, dat deze meldingen zo nauwkeurig mogelijk zijn en dat zij bij de bevoegde autoriteit binnenkomen binnen een termijn die voor een doeltreffende controle geschikt is wanneer het een verhoging van het alcoholgehalte betreft.
- (12) Bij aanzuring of ontzuring is een controle achteraf voldoende. Daarom, en met het oog op een eenvoudiger administratie, moet worden toegestaan dat de meldingen, behalve de eerste melding van het wijn oogstjaar, plaatsvinden in de vorm van bijwerkingen van de registers die regelmatig door de bevoegde autoriteit worden gecontroleerd.
- In een aantal lidstaten verrichten de bevoegde autoriteiten systematisch analytische controles van alle partijen tot wijn verwerkte producten. Zolang deze toestand blijft bestaan, behoeft het voornemen tot verrijking niet te worden gemeld.
- (13) In afwijking van de algemene regel van bijlage VI, punt D, van Verordening (EG) nr. 479/2008 is het begieten van wijnmoer, druivendraf of geperste pulp van „aszú” of „výber” met wijn of druivenmost een essentieel kenmerk van de bereiding van bepaalde Hongaarse en Slowaakse wijnen. De bijzondere voorwaarden voor dit procedé moeten worden vastgesteld overeenkomstig de nationale bepalingen die in de respectieve lidstaten van kracht waren op 1 mei 2004.
- (14) Overeenkomstig artikel 31 van Verordening (EG) nr. 479/2008 zijn de analysemethoden waarmee de samenstelling van de onder die verordening vallende producten wordt bepaald, en de voorschriften aan de hand waarvan kan worden vastgesteld of deze producten behandelingen hebben ondergaan die strijdig zijn met de toegestane oenologische procedés, de analysemethoden en de voorschriften die door de OIV zijn aanbevolen en gepubliceerd in het „Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts” (Internationale analysemethoden voor wijn en most) van de OIV. Als er voor bepaalde communautaire wijnbouwproducten specifieke analysemethoden nodig zijn die niet door de OIV zijn vastgesteld, moeten deze communautaire methoden worden omschreven.
- (15) Om de transparantie te vergroten moeten de lijst en de beschrijving van de betrokken analysemethoden op communautair niveau worden bekendgemaakt.
- (16) Bijgevolg moeten Verordening (EEG) nr. 2676/90 van de Commissie van 17 september 1990 tot vaststelling van de in de wijnsector toe te passen communautaire analysemethoden ⁽¹⁾ en Verordening (EG) nr. 423/2008 van de Commissie van 8 mei 2008 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad en tot instelling van een communautaire regeling inzake oenologische procedés en behandelingen ⁽²⁾ worden ingetrokken.
- (17) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het bij artikel 113, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 ingestelde regelgevend comité,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Onderwerp

Bij deze verordening worden uitvoeringsbepalingen vastgesteld voor titel III, hoofdstukken I en II, van Verordening (EG) nr. 479/2008.

⁽¹⁾ PB L 272 van 3.10.1990, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 127 van 15.5.2008, blz. 13.

Artikel 2

Wijnbouwoppervlakten waarvan de wijnen een totaal alcoholgehalte van ten hoogste 20 % vol mogen hebben

De wijnbouwoppervlakten als bedoeld in punt 1, tweede alinea, onder c), eerste streepje, van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 zijn de zones C I, C II en C III die zijn vastgesteld in bijlage IX bij die verordening, alsmede de oppervlakten van zone B waar de volgende witte wijnen met een beschermde geografische aanduiding kunnen worden geproduceerd: „Vin de pays de Franche-Comté” en „Vin de pays du Val de Loire”.

Artikel 3

Toegestane oenologische procedés en beperkingen

1. De in artikel 29, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde toegestane oenologische procedés en beperkingen inzake de productie en de bewaring van onder die verordening vallende producten worden vastgesteld in bijlage I bij de onderhavige verordening.
2. De toegestane oenologische procedés, de gebruiksvoorwaarden en de gebruikslimieten worden aangegeven in bijlage I A.
3. De maximumgehalten aan zwaveldioxide voor wijn worden aangegeven in bijlage I B.
4. De maximumgehalten aan vluchtige zuren worden aangegeven in bijlage I C.
5. De voorwaarden met betrekking tot de verzoeting van wijn worden vastgesteld in bijlage I D.

Artikel 4

Experimentele toepassing van nieuwe oenologische procedés

1. Voor de in artikel 29, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde experimenten mag elke lidstaat voor een periode van ten hoogste drie jaar toestemming verlenen voor de toepassing van bepaalde niet in Verordening (EG) nr. 479/2008 noch in de onderhavige verordening genoemde oenologische procedés of behandelingen op voorwaarde dat:
 - a) de betrokken procedés of behandelingen voldoen aan artikel 27, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 en aan de in artikel 30, onder b) tot en met e), van die verordening vastgestelde criteria;
 - b) de bij de procedés of behandelingen betrokken hoeveelheden niet groter zijn dan 50 000 hl per jaar en per experiment;
 - c) de betrokken lidstaat de toelatingsvoorwaarden bij de aanvang van ieder experiment aan de Commissie en de overige lidstaten meedeelt;
 - d) de behandeling wordt vermeld in het in artikel 112, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde begeleidende document en in het in artikel 112, lid 2, van die verordening bedoelde register.

Een experiment omvat één of meer behandelingen in het kader van een welomschreven onderzoeksproject waarbij een gemeenschappelijke werkwijze gevolgd wordt.

2. Producten die zijn verkregen door de experimentele toepassing van dergelijke procedés of behandelingen, mogen in een andere dan de betrokken lidstaat op de markt worden gebracht voor zover de bevoegde autoriteiten van de lidstaat van bestemming vooraf door de lidstaat die het experiment heeft toegestaan, op de hoogte zijn gebracht van de toelatingsvoorwaarden en de betrokken hoeveelheden.

3. Binnen drie maanden na afloop van de in lid 1 bedoelde periode zendt de betrokken lidstaat de Commissie een mededeling over het toegestane experiment en het resultaat daarvan. De Commissie stelt de overige lidstaten in kennis van de resultaten.

4. Op grond van deze resultaten kan de lidstaat de Commissie in voorkomend geval verzoeken het experiment, eventueel voor grotere hoeveelheden dan bij het eerste experiment, gedurende een nieuwe periode van ten hoogste drie jaar te mogen voortzetten. De betrokken lidstaat legt een desbetreffend dossier voor ter staving van zijn verzoek. De Commissie besluit volgens de in artikel 113, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde procedure over het verzoek om het experiment te mogen voortzetten.

Artikel 5

Oenologische procedés voor mousserende wijn

De toegestane oenologische procedés en beperkingen, inclusief die voor verrijking, aanzuring en ontzuring, voor mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn, als bedoeld in artikel 32, tweede alinea, onder b), van Verordening (EG) nr. 479/2008, worden vastgesteld in bijlage II bij de onderhavige verordening, onverminderd de algemene oenologische procedés en beperkingen waarin is voorzien bij Verordening (EG) nr. 479/2008 of in bijlage I bij de onderhavige verordening.

Artikel 6

Oenologische procedés voor likeurwijnen

De toegestane oenologische procedés en beperkingen voor likeurwijnen, als bedoeld in artikel 32, tweede alinea, onder c), van Verordening (EG) nr. 479/2008, worden vastgesteld in bijlage III bij de onderhavige verordening, onverminderd de algemene oenologische procedés en beperkingen waarin is voorzien bij Verordening (EG) nr. 479/2008 of in bijlage I bij de onderhavige verordening.

Artikel 7

Definitie van versnijding

1. Onder „versnijding” als bedoeld in artikel 32, tweede alinea, onder d), van Verordening (EG) nr. 479/2008 wordt verstaan de vermenging van wijn of most van verschillende herkomst, verschillende wijnstokrassen, verschillende oogstjaren of verschillende categorieën van wijn of most.

2. Als verschillende categorieën van wijn of most gelden:
- a) rode wijn, witte wijn, alsmede de most of de wijnen die een van deze wijn categorieën kunnen opleveren;
 - b) wijn zonder beschermde oorsprongsbenaming/geografische aanduiding, wijn met een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) en wijn met een beschermde geografische aanduiding (BGA), alsmede de most of de wijnen die een van deze wijn categorieën kunnen opleveren.

Voor de toepassing van dit lid wordt roséwijn beschouwd als rode wijn.

3. Niet als versnijding geldt:
- a) de verrijking door toevoeging van geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost;
 - b) de verzoeting.

Artikel 8

Algemene bepalingen inzake vermenging en versnijding

1. Wijn mag slechts via vermenging of versnijding worden verkregen als de bestanddelen van dit mengsel of deze versnijding de voor het verkrijgen van een wijn vastgestelde kenmerken vertonen en beantwoorden aan de bepalingen van Verordening (EG) nr. 479/2008 en van de onderhavige verordening.

Witte wijn zonder BOB/BGA en rode wijn zonder BOB/BGA mogen niet met elkaar worden versneden tot roséwijn.

Het bepaalde in de tweede alinea sluit evenwel de daar genoemde versnijding niet uit als het eindproduct bestemd is om er een cuvée van te maken als gedefinieerd in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 479/2008 of bestemd is om er parelwyn van te maken.

2. Druivenmost of wijn die het oenologische procedé als bedoeld in bijlage I A, punt 14, van de onderhavige verordening heeft ondergaan, mag niet worden versneden met druivenmost of wijn die dit oenologische procedé niet heeft ondergaan.

Artikel 9

Specificaties met betrekking tot zuiverheid en identiteit van de bij de oenologische procedés gebruikte stoffen

1. De in artikel 32, tweede alinea, onder e), van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde specificaties met betrekking tot zuiverheid en identiteit van de bij de oenologische procedés gebruikte stoffen, zijn die welke zijn vastgesteld en bekendgemaakt in de „Codex œnologique international” van de „Organisation Internationale de la Vigne et du Vin” (OIV), voor zover zij niet zijn vastgesteld in Richtlijn 2008/84/EG van de Commissie ⁽¹⁾.

In voorkomend geval worden de zuiverheidscriteria aangevuld met de in bijlage I A bij de onderhavige verordening vastgestelde specifieke voorschriften.

⁽¹⁾ PB L 253 van 20.9.2008, blz. 1.

2. De enzymen en enzympreparaten die worden gebruikt bij de in bijlage I A opgesomde toegestane oenologische procedés en behandelingen, voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake voedingsenzymen ⁽²⁾.

Artikel 10

Voorwaarden inzake het bezit, het verkeer en het gebruik van producten die niet in overeenstemming zijn met titel III, hoofdstuk II, van Verordening (EG) nr. 479/2008 of met de onderhavige verordening

1. Producten die niet in overeenstemming zijn met titel III, hoofdstuk II, van Verordening (EG) nr. 479/2008 of met de onderhavige verordening, worden vernietigd. De lidstaten kunnen echter toestaan dat bepaalde producten, waarvan zij de kenmerken bepalen, in distilleerderijen, in azijnfabrieken of voor industriële doeleinden worden gebruikt.

2. Deze producten mogen niet zonder wettige reden door producenten of handelaren in hun bezit worden gehouden en mogen alleen worden vervoerd naar een distilleerderij, een azijnfabriek of een bedrijf waar zij voor industriële doeleinden of voor de vervaardiging van industrieproducten worden aangewend, dan wel naar een verwijderingsinstallatie.

3. Om de identificatie van de in lid 1 bedoelde wijn te vergemakkelijken mogen de lidstaten er denaturerende stoffen of verklikstoffen aan laten toevoegen. Om gegronde redenen mogen zij ook de aanwending ervan voor de in lid 1 genoemde doeleinden verbieden en de producten laten verwijderen.

4. Vóór 1 augustus 2009 geproduceerde wijn mag voor rechtstreekse menselijke consumptie worden aangeboden of geleverd voor zover hij voldoet aan de vóór die datum geldende communautaire of nationale voorschriften.

Artikel 11

Algemene voorwaarden voor verrijking, aanzuring en ontzuring van andere producten dan wijn

De in bijlage V, punt D 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde behandelingen moeten in één maal worden uitgevoerd. Toch kunnen de lidstaten bepalen dat bepaalde behandelingen in verschillende fasen mogen worden uitgevoerd, wanneer daardoor een betere vinificatie van de betrokken producten wordt gegarandeerd. In dat geval gelden de in bijlage V bij Verordening (EG) nr. 479/2008 vastgestelde maxima voor de hele betrokken behandeling.

⁽²⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 7.

Artikel 12

Administratieve voorschriften voor verrijking

1. De in bijlage V, punt D 4, bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde melding van de behandelingen tot verhoging van het alcoholgehalte wordt gedaan door de natuurlijke en de rechtspersonen die deze behandelingen uitvoeren, met inachtneming van de toepasselijke termijnen en controlevoorschriften die zijn vastgesteld door de bevoegde autoriteiten van de lidstaat waar de behandeling plaatsvindt.

2. De melding wordt schriftelijk gedaan en bevat de volgende gegevens:

- a) naam en adres van de declarant;
- b) de plaats waar de behandeling wordt uitgevoerd;
- c) datum en uur waarop de behandeling zal aanvangen;
- d) de omschrijving van het te behandelen product;
- e) het bij die behandeling aangewende procedé, met opgave van de aard van het product dat daarbij zal worden gebruikt.

3. De lidstaten kunnen toestaan dat een voorafgaande melding die voor meerdere behandelingen of voor een bepaalde periode geldt, aan de bevoegde autoriteit wordt gezonden. Een dergelijke melding wordt slechts toegestaan als de declarant een register bijhoudt waarin hij alle verrijkingsbehandelingen overeenkomstig lid 6 optekent en de in lid 2 bedoelde gegevens vermeldt.

4. De lidstaten bepalen de voorwaarden waaronder de declarant die wegens overmacht de behandeling waarop de melding betrekking heeft, niet tijdig kon uitvoeren, bij de bevoegde autoriteiten een nieuwe melding kan doen toekomen die de nodige controles mogelijk maakt.

5. De in lid 1 bedoelde melding is niet vereist in de lidstaten waar de bevoegde controleautoriteiten systematisch analytische controles van alle tot wijn verwerkte producten verrichten.

6. De gegevens over de behandelingen tot verhoging van het alcoholgehalte worden onmiddellijk na het einde van de behandeling ingeschreven in de in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde registers.

Wanneer in een voorafgaande melding voor meerdere behandelingen datum noch uur is aangegeven waarop de behandeling zal aanvangen, moet bovendien iedere behandeling vóór het begin ervan in die registers worden ingeschreven.

Artikel 13

Administratieve voorschriften voor aanzuring en ontzuring

1. De in bijlage V, punt D 4, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde melding betreffende aanzuring en ontzuring wordt door de betrokkenen uiterlijk op de tweede dag na de eerste behandeling in een wijn oogstjaar gedaan. Zij geldt voor alle behandelingen in het wijn oogstjaar.

2. De in lid 1 bedoelde melding wordt schriftelijk gedaan en bevat de volgende gegevens:

- a) naam en adres van de declarant;
- b) aard van de behandeling;
- c) de plaats waar de behandeling heeft plaatsgevonden.

3. De gegevens over elke aanzuring of ontzuring worden ingeschreven in de in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde registers.

Artikel 14

Begieten van wijnmoer, druivendraf of geperste pulp van „aszú”/„výber” met wijn of druivenmost

Het begieten van wijnmoer, druivendraf of geperste pulp van „aszú”/„výber” met wijn of druivenmost, als bedoeld in bijlage VI, punt D 2, bij Verordening (EG) nr. 479/2008 wordt overeenkomstig de op 1 mei 2004 geldende nationale bepalingen als volgt uitgevoerd:

- a) „Tokaji fordítás” of „Tokajský forditás” wordt bereid door druivenmost of wijn over de geperste pulp van „aszú”/„výber” te gieten;
- b) „Tokaji máslás” of „Tokajský máslás” wordt bereid door druivenmost of wijn over de wijnmoer van „szamorodni”/„samorodné” of van „aszú”/„výber” te gieten.

De betrokken producten moeten van hetzelfde oogstjaar afkomstig zijn.

Artikel 15

Toepasselijke communautaire analysemethoden

1. De in artikel 31, tweede alinea, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde analysemethoden die moeten worden toegepast voor de controle van bepaalde wijnbouwproducten of van bepaalde op communautair niveau vastgestelde maxima, zijn opgenomen in bijlage IV.

2. De Commissie publiceert in het *Publicatieblad van de Europese Unie*, C-serie, de lijst en de beschrijving van de in artikel 31, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde analysemethoden die in de „Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts” (het handboek van internationale analysemethoden voor wijn en most) van de OIV zijn beschreven en moeten worden toegepast om de in de communautaire regelgeving vastgestelde maxima en voorschriften voor de productie van wijnbouwproducten te controleren.

*Artikel 16***Intrekking**

De Verordeningen (EEG) nr. 2676/90 en (EG) nr. 423/2008 worden ingetrokken.

De verwijzingen naar de ingetrokken verordeningen en naar Verordening (EG) nr. 1493/1999 gelden als verwijzingen naar de

onderhavige verordening en moeten worden gelezen overeenkomstig de in bijlage V opgenomen concordantietabel.

Artikel 17

Deze verordening treedt in werking op de zevende dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 augustus 2009.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 10 juli 2009.

Voor de Commissie
Mariann FISCHER BOEL
Lid van de Commissie

BIJLAGE I A

TOEGESTANE OENOLOGISCHE PROCEDÉS EN BEHANDELINGEN

1		2	3
Oenologisch procedé		Gebruiksvoorwaarden ⁽¹⁾	Gebruikslimieten
1	Beluchting of toevoeging van gasvormige zuurstof		
2	Warmtebehandelingen		
3	Centrifugering en filtratie, met of zonder toeslagstoffen voor inerte filtratie		Eventuele toeslagstoffen mogen geen ongewenste residuen in het behandelde product achterlaten.
4	Gebruik van kooldioxide, ook koolzuurgas genoemd, van argon of van stikstof, afzonderlijk dan wel onderling vermengd, om een inerte atmosfeer te scheppen en het product onder afsluiting van lucht te behandelen		
5	Gebruik van wijnbereidingsfermenten, droog of in wijsuspensie	Uitsluitend voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, jonge, nog gistende wijn, alsmede voor de tweede alcoholische gisting van alle categorieën mousserende wijn	
6	Gebruik van één of meer van de onderstaande stoffen, eventueel in een inert medium van microkristallijne cellulose, ter bevordering van de ontwikkeling van fermenten:		
	— toevoeging van diammoniumfosfaat of ammoniumsulfaat	Uitsluitend voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, jonge, nog gistende wijn, alsmede voor de tweede alcoholische gisting van alle categorieën mousserende wijn	Maximaal 1 g/l (uitgedrukt in zout) ⁽²⁾ , respectievelijk 0,3 g/l voor de tweede gisting van mousserende wijn
	— toevoeging van ammoniumbisulfit	Uitsluitend voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, alsmede voor jonge, nog gistende wijn	Maximaal 0,2 g/l (uitgedrukt in zout) ⁽²⁾ en binnen de in punt 7 bedoelde limieten
	— toevoeging van thiaminedichloorhydraat	Uitsluitend voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, jonge, nog gistende wijn, alsmede voor de tweede alcoholische gisting van alle categorieën mousserende wijn	Maximaal 0,6 mg/l (uitgedrukt in thiamine) per behandeling
7	Gebruik van zwaveldioxide, ook zwaveligzuuranhydride genoemd, van kaliumbisulfit of van kaliummetabisulfit, ook kaliumdisulfit of kaliumpyrosulfit genoemd		De limieten (de maximumgehalten in het op de markt gebrachte product) zijn vastgesteld in bijlage I B
8	Verwijdering van zwaveldioxide door natuurkundige procedés	Uitsluitend voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, gerectificeerde geconcentreerde druivenmost en jonge, nog gistende wijn	

1		2	3
Oenologisch procedé		Gebruiksvoorwaarden ⁽¹⁾	Gebruikslimieten
9	Behandeling met kool voor oenologisch gebruik	Uitsluitend voor most en jonge, nog gistende wijn, gerectificeerde geconcentreerde druivenmost en witte wijn	Maximaal 100 g droog product per hl
10	Klaring door middel van één of meer van de volgende stoffen voor oenologisch gebruik: — voedselgelatine, — proteïnestoffen van plantaardige oorsprong, afkomstig van tarwe of erwten, — vislijm, — caseïne en kaliumcaseïnaten, — ovoalbumine, — bentoniet, — siliciumdioxide in de vorm van een gel of van een colloïdale oplossing, — kaolien, — tannine, — pectolytische enzymen, — enzymatische bereidingen van betaglucanase	De gebruiksvoorwaarden voor betaglucanase zijn vastgesteld in aanhangsel 1.	
11	Gebruik van sorbinezuur in de vorm van kaliumsorbaat		Maximumhoeveelheid sorbinezuur in het behandelde, op de markt gebrachte product: 200 mg/l
12	Gebruik, voor de aanzuring, van L(+)-wijnsteenzuur, L-appelzuur, DL-appelzuur of melkzuur	De voorwaarden en de limieten zijn vastgesteld in de punten C en D van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 479/2008 en in de artikelen 11 en 13 van de onderhavige verordening. Aanhangsel 2, punt 2, omvat specificaties voor L(+)-wijnsteenzuur.	
13	Gebruik van één of meer van de volgende stoffen voor ontzuring: — neutraal kaliumtartraat, — kaliumbicarbonaat, — calciumcarbonaat, dat eventueel kleine hoeveelheden calciumdubbelzout van L(+)-wijnsteenzuur en L(-)-appelzuur bevat, — calciumtartraat, — L(+)-wijnsteenzuur, — homogene bereiding van wijnsteenzuur en calciumcarbonaat in gelijke delen, fijn verpulverd	De voorwaarden en de limieten zijn vastgesteld in de punten C en D van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 479/2008 en in de artikelen 11 en 13 van de onderhavige verordening. Voor L(+)-wijnsteenzuur: onder de voorwaarden van aanhangsel 2	
14	Toevoeging van hars van Aleppo-pijnbomen	Onder de voorwaarden van aanhangsel 3	

1		2	3
Oenologisch procedé		Gebruiksvoorwaarden ⁽¹⁾	Gebruikslimieten
15	Gebruik van bereidingen van gistschillen		Maximaal 40 g/hl
16	Gebruik van polyvinylpyrrolidon		Maximaal 80 g/hl
17	Gebruik van melkzuurbacteriën		
18	Toevoeging van lysozym		Maximaal 500 mg/l (wanneer de stof wordt toegevoegd aan most en aan wijn, mag de totale hoeveelheid niet groter zijn dan 500 mg/l)
19	Toevoeging van l-ascorbinezuur		Maximumhoeveelheid in de behandelde, op de markt gebrachte wijn: 250 mg/l ⁽³⁾
20	Gebruik van ionenwisselende harsen	Uitsluitend voor druivenmost die bestemd is voor de bereiding van gerectificeerde geconcentreerde druivenmost en onder de in aanhangsel 4 vastgestelde voorwaarden	
21	Gebruik in droge wijn van verse, gezonde en onverdunde moer die fermenten bevat welke afkomstig zijn van de recente bereiding van droge wijn	Voor de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	De hoeveelheden mogen niet groter zijn dan 5 % van het volume van het behandelde product.
22	Wassing door middel van argon of stikstof		
23	Toevoeging van kooldioxide	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 7 en 9 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	Bij niet-mousserende wijn bedraagt de hoeveelheid koolstofdioxide in behandelde, op de markt gebrachte wijn ten hoogste 3 g/l en moet de koolstofdioxideoverdruk kleiner zijn dan 1 bar bij een temperatuur van 20 °C.
24	Toevoeging van citroenzuur met het oog op de stabilisatie van de wijn	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	Maximumhoeveelheid in de behandelde, op de markt gebrachte wijn: 1g/l
25	Toevoeging van tannine	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	
26	Behandeling: — van witte wijn en roséwijn met kaliumferrocyanide, — van rode wijn met kaliumferrocyanide of met calciumfitaat	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, onder de voorwaarden van aanhangsel 5	Gebruikslimiet voor calciumfitaat: 8 g/hl
27	Toevoeging van metawijnsteenzuur	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	Maximaal 100 mg/l

1		2	3
Oenologisch procedé		Gebruiksvoorwaarden ⁽¹⁾	Gebruikslimieten
28	Gebruik van arabische gom	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	
29	Gebruik van dl-wijnsteenzuur, ook wel racemisch zuur genoemd, of een neutraal kaliumzout, om het teveel aan calcium te doen neerslaan	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, onder de voorwaarden van aanhangsel 5	
30	Gebruik, om het neerslaan van wijnsteen te bevorderen: — van kaliumbitartraat of kaliumhydrogeentartraat, — van calciumtartraat	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	Gebruikslimiet voor calciumtartraat: 200 g/hl
31	Gebruik van kopersulfaat of kopercitraat om een smaak- of geurtekort van de wijn weg te nemen	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	Maximaal 1 g/hl en op voorwaarde dat het kopergehalte van het hiermee behandelde product niet hoger is dan 1 mg/l
32	Toevoeging van karamel, in de zin van Richtlijn 94/36/EG van het Europees Parlement en de Raad van 30 juni 1994 inzake kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt ⁽⁴⁾ om de kleur ervan te intensiveren	Uitsluitend voor likeurwijnen	
33	Gebruik van schijven zuivere paraffine, gedrenkt in allylthiocyanaat voor het tot stand brengen van een steriele atmosfeer	Uitsluitend voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en voor wijn Uitsluitend toegestaan in Italië voor zover dit niet bij de nationale regelgeving is verboden en uitsluitend in recipiënten met een inhoud van meer dan 20 l	In de wijn mag geen enkel spoor van allylthiocyanaat terug te vinden zijn.
34	Toevoeging van dimethyldicarbonaat (dmde) aan wijn met het oog op microbiologische stabilisatie	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 en onder de voorwaarden van aanhangsel 6	Maximaal 200 mg/l en in de op de markt gebrachte wijn mogen geen residuen terug te vinden zijn.
35	Toevoeging van mannoproteïnen uit gist om de wijnsteen en het proteïnegehalte in wijn te stabiliseren	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	

1		2	3
Oenologisch procedé		Gebruiksvoorwaarden ⁽¹⁾	Gebruikslimieten
36	Behandeling door elektrodialyse om de wijnsteen in wijn te stabiliseren	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, onder de voorwaarden van aanhangsel 7	
37	Gebruik van urease om het ureumgehalte van de wijn te verlagen	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, onder de voorwaarden van aanhangsel 8	
38	Gebruik van stukjes eikenhout bij de bereiding en de rijping van wijn, en onder meer voor de gisting van verse druiven en druivenmost	Onder de voorwaarden van aanhangsel 9	
39	Gebruik van: — calciumalginaat of — kaliumalginaat	Uitsluitend voor de bereiding van alle categorieën mousserende wijn en parelwijn die wordt verkregen door gisting op de fles en waarvan de wijnmoer door degorgering wordt afgescheiden.	
40	Gedeeltelijke desalcoholisatie van wijn	Uitsluitend voor wijn en onder de voorwaarden van aanhangsel 10	
41	Gebruik van de copolymeren polyvinylimidazol — polyvinylpyrrolidon (pvi/pvp) om het gehalte aan koper, ijzer en zware metalen te verlagen	Onder de voorwaarden van aanhangsel 11	Maximaal 500 mg/l (wanneer de stof wordt toegevoegd aan de most en aan de wijn, mag de totale hoeveelheid niet groter zijn dan 500 mg/l)
42	Toevoeging van carboxymethylcellulose (cellulosegom) om de wijnsteen te stabiliseren	Uitsluitend voor wijn en alle categorieën mousserende wijn en parelwijn	Maximaal 100 mg/l
43	Behandeling met kationenwisselaars om de wijnsteen te stabiliseren	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, onder de voorwaarden van aanhangsel 12	

⁽¹⁾ Tenzij uitdrukkelijk anders is aangegeven, mogen de beschreven procedés of behandelingen worden toegepast voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, jonge, nog gistende wijn, gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, wijn, alle categorieën mousserende wijn, parelwijn, parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, likeurwijn, wijn van ingedroogde druiven en wijn van overrijpe druiven.

⁽²⁾ Deze ammoniumzouten mogen ook samen worden gebruikt binnen de totale limiet van 1 g/l op voorwaarde dat de genoemde specifieke limieten van 0,3 g/l of 0,2 g/l in acht worden genomen.

⁽³⁾ Gebruikslimiet: 250 mg/l per behandeling.

⁽⁴⁾ PB L 237 van 10.9.1994, blz. 13.

Aanhangsel 1

Voorschriften voor betaglucanase

1. Internationale code van betaglucanase: E.C. 3-2-1-58
2. Betaglucaanhydrolase (breekt het glucaan van *Botrytis cinerea*)
3. Oorsprong: *Trichoderma harzianum*
4. Toepassingsgebied: afbraak van betaglucanen in wijn, met name die welke afkomstig zijn van druiven met botrytis
5. Maximale gebruiks dosis: per hectoliter 3 g van de enzymatische bereiding met 25 % organische stof in de suspensie (T.O.S.)
6. Voorschriften inzake chemische en microbiologische zuiverheid

Droogverlies	minder dan 10 %
Zware metalen	minder dan 30 ppm
Lood	minder dan 10 ppm
Arseen	minder dan 3 ppm
Coliforme bacteriën	geen
<i>Escherichia coli</i>	geen in een monster van 25 g
<i>Salmonella</i> spp.	geen in een monster van 25 g
Totaal aërobe kiemen	minder dan 5×10^4 /g

*Aanhangsel 2***L(+)-wijnsteenzuur**

1. Het gebruik van wijnsteenzuur, dat overeenkomstig bijlage I A, punt 13, voor ontzuring mag worden gebruikt, is slechts toegestaan voor producten:

die verkregen zijn uit druiven van de wijnstokrassen Elbling en Riesling, en

die verkregen zijn uit druiven die geoogst zijn in de onderstaande wijnbouwgebieden van het noordelijke gedeelte van wijnbouwzone A:

- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Pfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

2. Overeenkomstig de punten 12 en 13 van deze bijlage gebruikt wijnsteenzuur, ook L(+)-wijnsteenzuur geheten, moet van agrarische oorsprong zijn, en meer in het bijzonder door extractie uit wijnbouwproducten verkregen zijn. Het moet ook voldoen aan de in Richtlijn 2008/84/EG vastgestelde zuiverheidseisen.
-

*Aanhangsel 3***Hars van Aleppo-pijnbomen**

1. Het gebruik van hars van Aleppo-pijnbomen overeenkomstig bijlage I A, punt 14, is slechts toegestaan voor het verkrijgen van „retsina”-wijn. Dit oenologische procedé mag uitsluitend worden toegepast:
 - a) op het geografische grondgebied van Griekenland;
 - b) op druivenmost die is verkregen uit druiven waarvan de rassen met het productie- en het wijnbereidingsgebied in de op 31 december 1980 geldende Griekse voorschriften zijn bepaald;
 - c) door toevoeging, vóór de gisting, of voor zover het effectieve alcoholvolumegehalte niet hoger is dan een derde van het totale alcoholvolumegehalte, gedurende de gisting, van een hoeveelheid hars van ten hoogste 1 000 g per hectoliter behandeld product.
 2. Als Griekenland voornemens is de in lid 1, onder b), genoemde voorschriften te wijzigen, stelt het de Commissie daarvan in kennis. Wanneer de Commissie niet binnen twee maanden na deze kennisgeving reageert, mag Griekenland de betrokken wijzigingen doorvoeren.
-

*Aanhangsel 4***Ionenwisselende harsen**

De ionenwisselende harsen die overeenkomstig bijlage I A, punt 20, mogen worden gebruikt, zijn sulfonzuur- of ammonium-groepen bevattende copolymeren van styreen of van divinylbenzeen. Zij moeten in overeenstemming zijn met de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ en met de communautaire en nationale voorschriften die ter uitvoering van die verordening zijn vastgesteld. Bovendien mogen zij bij de controle aan de hand van de in lid 2 beschreven analysemethode in ieder van de genoemde oplosmiddelen niet meer dan 1 mg/l organische stoffen afgeven. De regeneratie ervan moet worden verricht met stoffen die voor de bereiding van levensmiddelen zijn toegelaten.

Deze stoffen mogen slechts worden gebruikt onder toezicht van een oenoloog of een technicus die is en in installaties die zijn erkend door de autoriteiten van de lidstaat waar de harsen worden gebruikt. Deze autoriteiten bepalen de taak en de verantwoordelijkheid van de erkende oenologen en technici.

Analysemethode voor de bepaling van het verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen:

1. STREKKING EN TOEPASSINGSGEBIED

Met deze methode wordt het verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen bepaald.

2. DEFINITIE

Verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen: het verlies aan organisch materiaal zoals dat door de hieronder beschreven methode wordt bepaald.

3. PRINCIPE

Men laat extractievloeistoffen door hiervoor toe bereide harsen lopen, waarna het gewicht aan geëxtraheerd organisch materiaal gravimetrisch wordt bepaald.

4. REAGENTIA

Alle reagentia moeten van analytische kwaliteit zijn.

Extractievloeistoffen:

- 4.1. Gedistilleerd water, gedeïoniseerd water of water van dezelfde zuiverheid.
- 4.2. Ethanol, 15 % v/v, bereid door 15 volumedelen absolute ethanol met 85 volumedelen water (punt 4.1) te mengen.
- 4.3. Azijnzuur, 5 % m/m, bereid door vijf gewichtsdelen ijsazijn met 95 gewichtsdelen water (punt 4.1) te mengen.

5. APPARATUUR

- 5.1. Ionenwisselende chromatografiekolommen.
- 5.2. Maatcilinders, inhoud 2 l.
- 5.3. Verdampingsschalen, bestand tegen 850 °C in een moffeloven.
- 5.4. Droogoven, met thermostaatregeling op 105 ± 2 °C.
- 5.5. Moffeloven, met thermostaatregeling op 850 ± 25 °C.
- 5.6. Analytische balans, nauwkeurigheid 0,1 mg.
- 5.7. Verdampers, verwarmingsplaat of infraroodverdampers.

⁽¹⁾ PB L 338 van 13.11.2004, blz. 4.

6. WERKWIJZE

- 6.1. Breng in elk van de drie ionenwisselende chromatografiekolommen (punt 5.1) 50 ml van de te onderzoeken ionenwisselende hars, die gewassen en behandeld is volgens de aanwijzingen van de fabrikant betreffende harsen die bestemd zijn voor gebruik in de sector levensmiddelen.
- 6.2. Laat voor anionische harsen de drie extractievloeistoffen (punten 4.1, 4.2 en 4.3) afzonderlijk door de daartoe klaargemaakte kolommen (punt 6.1) lopen met een snelheid van 350 tot 450 ml per uur. Werp steeds de eerste liter eluaat weg en verzamel de volgende twee liter in maatcilinders (punt 5.2). Laat voor kationische harsen alleen de twee in de punten 4.1 en 4.2 aangegeven extractievloeistoffen door de daartoe klaargemaakte kolommen lopen.
- 6.3. Damp de drie eluaten in op een verwarmingsplaat of met behulp van een infraroodverdamer (punt 5.7), in afzonderlijke verdampingsschalen (punt 5.3) die van tevoren gereinigd en gewogen (m_0) zijn. Leg de schalen in een oven (punt 5.4) en droog ze tot constant gewicht (ml).
- 6.4. Leg de verdampingsschaal, na het registreren van het gewicht na droging (punt 6.3), in de moffeloven (punt 5.5) en veras tot constant gewicht (m_2).
- 6.5. Bereken de hoeveelheid geëxtraheerd organisch materiaal (punt 7.1). Als het resultaat groter is dan 1 mg/l, voer dan een blancoproef uit op de reagentia en bereken opnieuw de hoeveelheid geëxtraheerd organisch materiaal.

De blancoproef moet worden uitgevoerd door de in de punten 6.3 en 6.4 vermelde handelingen te herhalen, maar dan met twee liter extractievloeistof; dit geeft de gewichten m_3 en m_4 respectievelijk uit de punten 6.3 en 6.4.

7. WEERGAVE VAN DE RESULTATEN

7.1. Formule en berekening van de resultaten

Het gehalte aan uit de ionenwisselende harsen geëxtraheerd organisch materiaal, wordt in mg/l gegeven door:

$$500 (m_1 - m_2)$$

waarin m_1 en m_2 in g staan.

Het gecorrigeerde gehalte aan uit de ionenwisselende harsen geëxtraheerd materiaal wordt in mg/l gegeven door:

$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$$

waarin m_1 , m_2 , m_3 en m_4 in g staan.

- 7.2. Het verschil tussen de resultaten van twee parallelle bepalingen uitgevoerd op hetzelfde monster, mag niet meer bedragen dan 0,2 mg/l.

*Aanhangsel 5***Kaliumferrocyanide****Calciumfitaat****DL-wijnsteenzuur**

Het gebruik van kaliumferrocyanide en van calciumfitaat overeenkomstig bijlage I A, punt 26, of het gebruik van DL-wijnsteenzuur overeenkomstig bijlage I A, punt 29, is slechts toegestaan indien deze behandelingen worden uitgevoerd onder toezicht van een oenoloog of een technicus die is erkend door de bevoegde autoriteiten van de lidstaat waar deze behandeling plaatsvindt en wiens verantwoordelijkheid eventueel door de betrokken lidstaat nader is bepaald.

Na de behandeling met kaliumferrocyanide of calciumfitaat moeten in wijn sporen van ijzer aanwezig zijn.

Voor de controle op het gebruik van de in de eerste alinea bedoelde producten gelden de door de lidstaten vastgestelde bepalingen.

*Aanhangsel 6***Voorschriften voor dimethyldicarbonaat****TOEPASSINGSGEBIED**

Dimethyldicarbonaat mag aan wijn worden toegevoegd met het doel de microbiologische stabilisatie van gebottelde wijn die vergistbare suikers bevat, te garanderen.

VOORSCHRIFTEN

- de toevoeging moet kort voor het bottelen plaatsvinden, waarbij onder „bottelen” wordt verstaan het aftappen, voor handelsdoeleinden, van het betrokken product in recipiënten met een inhoud van 60 l of minder,
 - de behandeling mag slechts worden toegepast bij wijn met een suikergehalte van ten minste 5 g/l,
 - het gebruikte product moet aan de bij Richtlijn 2008/84/EG vastgestelde zuiverheidseisen voldoen,
 - de behandeling moet worden ingeschreven in het in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde register.
-

Aanhangsel 7

Voorschriften voor de behandeling door elektrodialyse

Deze behandeling is bedoeld om de wijnsteen in wijn te stabiliseren ten opzichte van kaliumhydrogeentartraat en calciumtartraat (en andere calciumzouten) door extractie van ionen die in oververzadiging aanwezig zijn in de wijn, onder invloed van een elektrisch veld met behulp van membranen die alleen anionen doorlaten, enerzijds, en membranen die alleen kationen doorlaten, anderzijds.

1. VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT DE MEMBRANEN

- 1.1. De membranen worden afwisselend aangebracht in een systeem van het „filterpers“-type of in ieder ander geschikt systeem, met een afdeling voor de behandeling (wijn) en een afdeling voor de concentratie (afvoerwater).
- 1.2. De voor kationen permeabele membranen moeten geschikt zijn voor de extractie van alleen kationen en inzonderheid van de kationen K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. De voor anionen permeabele membranen moeten geschikt zijn voor de extractie van alleen anionen en inzonderheid van tartraatanionen.
- 1.4. De membranen mogen geen buitensporige wijzigingen in de fysische en chemische samenstelling en in de sensorische kenmerken van de wijn veroorzaken. Zij moeten aan de volgende voorwaarden voldoen:
 - zij moeten volgens goede fabricageprocedures zijn vervaardigd van stoffen die mogen worden gebruikt voor de vervaardiging van materialen in kunststof die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen en die zijn vermeld in bijlage II bij Richtlijn 2002/72/EG van de Commissie ⁽¹⁾;
 - de gebruiker van de elektrodialyse-inrichting moet kunnen bewijzen dat de gebruikte membranen aan de bovengenoemde voorschriften voldoen en dat eventuele vervangingen door gespecialiseerd personeel zijn uitgevoerd;
 - zij mogen geen schadelijke stoffen afgeven in hoeveelheden die gevaar opleveren voor de menselijke gezondheid of die de smaak of de geur van levensmiddelen aantasten en zij moeten aan de voorschriften van Richtlijn 2002/72/EG voldoen;
 - bij het gebruik mag er tussen de bestanddelen van het membraan en die van de wijn geen wisselwerking zijn die ertoe kan leiden dat in het behandelde product nieuwe samenstellingen worden gevormd die toxicologische gevolgen kunnen hebben.

De stabiliteit van de nieuwe elektrodialysmembranen moet worden bepaald aan de hand van een simulatievloeistof die de fysische en chemische samenstelling van de wijn heeft, met het oog op de eventuele bepaling van de migratie van bepaalde stoffen die afkomstig zijn van elektrodialysmembranen.

De aanbevolen beproevingsmethode is als volgt:

De simulatievloeistof is een mengsel van alcohol en water die is gebufferd voor de pH en de conductiviteit van de wijn. Zij is samengesteld uit:

- zuivere ethanol 11 l,
- kaliumhydrogeentartraat: 380 g,
- kaliumchloride: 60 g,
- geconcentreerd zwavelzuur: 5 ml,
- gedistilleerd water: qsp voor 100 l.

Deze oplossing wordt gebruikt voor de migratieproeven in gesloten kringloop in een elektrodialyse-installatie onder stroom (1 volt/cel) tegen 50 l/m² anionen en kationen doorlatende membranen, totdat de oplossing voor 50 % is gedomineerd. De afvoerwaterkringloop wordt op gang gebracht door een oplossing van kaliumchloride van 5 g/l. De migrerende stoffen worden bepaald in de simulatievloeistof en in het afvoerwater van de elektrodialyse.

⁽¹⁾ PB L 220 van 15.8.2002, blz. 18.

Het gehalte van de organische moleculen die deel uitmaken van de samenstelling van het membraan en die naar de behandelde oplossing zouden kunnen overgaan, zal worden bepaald. Dit gehalte zal voor elk van deze bestanddelen afzonderlijk worden bepaald door een erkend laboratorium. Het gehalte in de simulatievloeistof moet in totaal, voor alle bestanddelen samen, lager zijn dan 50 g/l.

Voorts zijn de algemene voorschriften voor de controle van materialen die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanmerking te komen, ook van toepassing op deze membranen.

2. VOORSCHRIFTEN INZAKE HET GEBRUIK VAN MEMBRANEN

Het voor een behandeling voor het stabiliseren van wijnsteen in wijn door middel van elektrodialyse gebruikte stel membranen moet zodanig zijn dat aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- de pH van de wijn mag niet dalen met meer dan 0,3 pH-eenheden,
- de verlaging van het gehalte aan vluchtige zuren moet minder dan 0,12 g/l bedragen (2 meq. uitgedrukt in azijnzuur),
- de behandeling door elektrodialyse mag geen invloed hebben op de andere bestanddelen van de wijn dan ionen, en inzonderheid op de polyfenolen en de polysachariden,
- de diffusie van kleine moleculen zoals ethanol moet beperkt zijn en mag niet leiden tot een verlaging van het alcoholgehalte van de wijn met meer dan 0,1 % vol,
- het onderhoud en de reiniging van deze membranen moeten gebeuren volgens toegestane technieken, met stoffen die mogen worden gebruikt voor de bereiding van levensmiddelen,
- de membranen moeten worden gemerkt om de volgorde ervan in de opstelling te kunnen controleren,
- het gebruikte materiaal moet worden bestuurd door een controle- en stuursysteem dat rekening houdt met de specifieke instabiliteit van elke wijn, opdat alleen de oververzadiging aan kaliumhydrogeentartraat en calciumzouten wordt verwijderd,
- de behandeling moet worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus.

Deze behandeling moet worden vermeld in het in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde register.

Aanhangsel 8

Voorschriften voor urease

1. Internationale code van urease: EC 3-5-1-5, CAS-nr.: 9002-13-5.
2. Werkzame stof: urease (werkzaam in zuur milieu), splitst ureum in ammoniak en kooldioxide. Opgegeven activiteit: minstens 5 eenheden/mg, waarbij 1 eenheid gedefinieerd wordt als de hoeveelheid enzym die bij 37 °C 1 µmol NH₃ per minuut vrijmaakt uit een ureumoplossing met een concentratie van 5 g/l (pH4).
3. Oorsprong: *Lactobacillus fermentum*.
4. Toepassingsgebied: afbraak van ureum in wijn, met name in voor langere rijping bestemde wijn, wanneer deze aanvankelijk meer dan 1 mg/l ureum bevat.
5. Maximale gebruiks dosis: 75 mg enzympreparaat per liter behandelde wijn, met een maximum van 375 eenheden urease per liter wijn. Aan het einde van de behandeling moet alle residuele enzymwerking geëlimineerd worden door de wijn te filtreren (poriediameter: minder dan 1 µm).
6. Voorschriften inzake chemische en microbiologische zuiverheid:

Droogverlies	minder dan 10 %
Zware metalen	minder dan 30 ppm
Lood	minder dan 10 ppm
Arseen	minder dan 2 ppm
Coliforme bacteriën	geen
<i>Salmonella</i> spp.	geen in een monster van 25 g
Totaal aërobe kiemen	minder dan 5×10^4 /g

De voor de behandeling van wijn toegelaten urease moet in dezelfde omstandigheden vervaardigd zijn als de urease waarop het op 10 december 1998 uitgebrachte advies van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding betrekking had.

*Aanhangsel 9***Voorschriften voor het gebruik van stukjes eikenhout****ONDERWERP, OORSPRONG EN TOEPASSINGSGEBIED**

Bij de bereiding en de rijping van wijn, waaronder ook de gisting van druiven en druivenmost, worden stukjes eikenhout gebruikt om aan de wijn bepaalde aan eikenhout verbonden kenmerken te verlenen.

De stukjes hout mogen uitsluitend afkomstig zijn van de *Quercus*-soorten.

De stukjes hout worden gebruikt in natuurlijke staat, dan wel licht, gemiddeld of sterk verhit, maar zij mogen niet zijn verbrand — zelfs niet oppervlakkig —, mogen niet koolstofhoudend zijn en mogen niet brokkelig aanvoelen. Zij mogen geen chemische, enzymatische of fysische behandeling hebben ondergaan, afgezien van de verhitting. Aan de stukjes hout mag geen enkel product zijn toegevoegd dat bestemd is om het natuurlijk aromatisch vermogen of de extraheerbare fenolbestanddelen ervan te verhogen.

ETIKETTERING VAN HET PRODUCT

In de etikettering moet melding worden gemaakt van de oorsprong van de botanische soort(en) eik en de eventuele verhittingsintensiteit, de bewaaromstandigheden en de veiligheidsvoorschriften.

AFMETINGEN

De afmetingen van de stukjes hout moeten van die aard zijn dat ten minste 95 gewichtspersent ervan wordt tegengehouden met een zeef met mazen van 2 mm (d.i. 9 mesh).

ZUIVERHEID

De stukjes eikenhout mogen geen substanties vrijgeven waarvan de concentratie eventuele risico's zou kunnen opleveren voor de gezondheid.

Deze behandeling moet worden vermeld in het in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde register.

*Aanhangsel 10***Voorschriften voor de gedeeltelijke desalcoholisatie van wijn**

Deze behandeling heeft tot doel een gedeeltelijk gedesalcoholiseerde wijn te verkrijgen door de verwijdering, met fysische scheidingstechnieken, van een deel van de alcohol (ethanol) uit de wijn.

Voorschriften

- De behandelde wijn mag geen organoleptische gebreken vertonen en moet geschikt zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie.
 - Er mag geen alcohol uit de wijn worden verwijderd als op een van de wijnbouwproducten die bij de bereiding van de betrokken wijn is gebruikt, een van de in bijlage V bij Verordening (EG) nr. 479/2008 vastgestelde verrijgingsprocedures is toegepast.
 - Het effectieve alcoholvolumegehalte mag met niet meer dan 2 % vol dalen en het effectieve alcoholvolumegehalte van het eindproduct moet in overeenstemming zijn met punt 1, tweede alinea, onder a), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008.
 - De behandeling moet worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus.
 - Deze behandeling moet worden vermeld in het in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde register.
 - De lidstaten kunnen bepalen dat deze behandeling moet worden gemeld bij de bevoegde autoriteiten.
-

*Aanhangsel 11***Voorschriften voor de behandeling met de copolymeren PVI/PVP**

Deze behandeling heeft tot doel buitensporige concentraties aan metalen te verlagen en de door die te hoge gehalten veroorzaakte gebreken, zoals ijzerbreuk, te voorkomen door de toevoeging van copolymeren die deze metalen adsorberen.

Voorschriften

- Bij wijze van voorzorg moeten de aan de wijn toegevoegde copolymeren uiterlijk twee dagen na de toevoeging via filtrering worden verwijderd.
- Bij most mogen de copolymeren niet vroeger dan twee dagen vóór de filtrering worden toegevoegd.
- De behandeling moet worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus.
- De gebruikte adsorberende copolymeren moeten voldoen aan de voorschriften van de door de OIV gepubliceerde „Codex œnologique international”, met name wat de maximumgehalten aan monomeren betreft ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ De behandeling met de copolymeren PVI/PVP mag pas worden toegepast nadat de specificaties met betrekking tot de zuiverheid en de identiteit van de toegestane copolymeren zijn vastgesteld en gepubliceerd in de „Codex œnologique international” van de OIV.

Aanhangsel 12

Voorschriften voor de behandeling met kationenwisselaars om de wijnsteen te stabiliseren

Deze behandeling heeft tot doel de wijnsteen in wijn te stabiliseren ten opzichte van kaliumhydrogeentartraat en calciumtartraat (en andere calciumzouten).

Voorschriften

1. De behandeling moet beperkt blijven tot de verwijdering van overtollige kationen.
 - De wijn moet vooraf een koudebehandeling hebben ondergaan.
 - De behandeling met kationenwisselaars mag slechts worden toegepast bij een voor de stabilisering vereiste minimale hoeveelheid wijn.
2. De behandeling wordt uitgevoerd met behulp van kationenwisselende harsen die met een zuur worden geregenereerd.
3. Alle behandelingen moeten worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus. De behandeling met kationenwisselaars moet worden ingeschreven in het in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde register.
4. De kationische harsen moeten in overeenstemming zijn met de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ en met de communautaire en nationale voorschriften die ter uitvoering van die verordening zijn vastgesteld en moeten voldoen aan de analytische voorschriften die zijn opgenomen in aanhangsel 4 bij de onderhavige verordening. Het gebruik ervan mag geen buitensporige wijzigingen veroorzaken in de fysische en chemische samenstelling en in de sensorische kenmerken van de wijn en bij het gebruik moeten de maxima in acht worden genomen die zijn vastgesteld in punt 3 van de monografie „Résines échangeuses de cations” van de door de OIV gepubliceerde „Codex œnologique international”.

⁽¹⁾ PB L 338 van 13.11.2004, blz. 4.

BIJLAGE I B

MAXIMUMGEHALTEN AAN ZWAVELDIOXIDE IN WIJN

A. ZWAVELDIOXIDEGEHALTE VAN WIJN

1. Het totale zwaveldioxidegehalte van wijn, andere dan mousserende wijn en likeurwijn, mag wanneer die voor rechtstreekse menselijke consumptie op de markt wordt gebracht, niet meer bedragen dan:
 - a) 150 milligram per liter voor rode wijn;
 - b) 200 milligram per liter voor witte wijn en roséwijn.
2. In afwijking van punt 1, onder a) en b), wordt het maximumgehalte aan zwaveldioxide voor wijnen met een suikergehalte, uitgedrukt als de som van glucose en fructose, van ten minste 5 g per liter, verhoogd tot:
 - a) 200 milligram per liter voor rode wijn;
 - b) 250 milligram per liter voor witte wijn en roséwijn;
 - c) 300 milligram per liter voor:
 - wijn die overeenkomstig de communautaire bepalingen recht heeft op de vermelding „Spätlese”;
 - witte wijn die recht heeft op een van de volgende beschermde oorsprongsbenamingen: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette of Savennières;
 - witte wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming Allela, Navarra, Penedès, Tarragona of Valencia, en wijn die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming, afkomstig is van de „Comunidad Autónoma del País Vasco” en wordt aangeboden met de vermelding „vendimia tardia”;
 - zoete wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Binissalem-Mallorca”;
 - overeenkomstig de Britse regelgeving bereide wijn uit het Verenigd Koninkrijk, wanneer het suikergehalte meer dan 45 g/l bedraagt;
 - wijn uit Hongarije met de beschermde oorsprongsbenaming „Tokaji” die overeenkomstig de Hongaarse regelgeving is omschreven als „Tokaji édes szamorodni” of „Tokaji szàraz szamorodni”;
 - wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Loazzolo”, „Alto Adige” of „Trentino” en wordt aangeboden met (een van) de volgende vermeldingen: „passito” of „vendemmia tardiva”;
 - wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Colli orientali del Friuli”, vergezeld van de vermelding „Picolit”;
 - wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Moscato di Pantelleria naturale” of „Moscato di Pantelleria”;
 - wijn uit Tsjechië die recht heeft op de vermelding „pozdní sběr”;
 - wijn uit Slowakije die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding „neskorý zber” en Slowaakse Tokaj-wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Tokajské samorodné suché” of „Tokajské samorodné sladké”;
 - wijn uit Slovenië die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding „vrhunsko vino ZGP — pozna trgatév”;
 - witte wijn met de volgende geografische aanduiding, wanneer het totale alcoholvolumegehalte hoger is dan 15 % vol en het suikergehalte hoger is dan 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;
- zoete wijn uit Griekenland waarvan het totale alcoholvolumegehalte minstens 15 % vol bedraagt en het suikergehalte minstens 45 g/l en die recht heeft op een van de volgende beschermde geografische aanduidingen:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (streekwijn van Tyrnavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (streekwijn van Ahaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (streekwijn van Lakonia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (streekwijn van Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (streekwijn van de Cycladen),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (streekwijn van Argolida),
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (streekwijn van Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (streekwijn van de heilige berg Athos);
- zoete wijn uit Cyprus waarvan het effectieve alcoholvolumegehalte hoogstens 15 % vol bedraagt en het suikergehalte minstens 45 g/l en die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming Κουμανδάρια (Commandaria);
- zoete wijn uit Cyprus, bereid uit overrijpe of ingedroogde druiven, waarvan het totale alcoholvolumegehalte minstens 15 % vol bedraagt en het suikergehalte minstens 45 g/l en die recht heeft op een van de volgende beschermde geografische aanduidingen:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (streekwijn van Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (streekwijn van Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (streekwijn van Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (streekwijn van Lefkosia);
- d) 350 milligram per liter voor:
- wijn die overeenkomstig de communautaire bepalingen recht heeft op de vermelding „Auslese”;
 - Roemeense witte wijn die recht heeft op een van de volgende beschermde oorsprongsbenamingen: Murfatlar, Cotnari, Târnavă, Pietroasa of Valea Călugărească;
 - wijn uit Tsjechië die recht heeft op de vermelding „výběr z hroznů”;
 - wijn uit Slowakije die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding „výber z hrozna” en Slowaakse Tokaj-wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Tokajský mäsłás” of „Tokajský fordítás”;
 - wijn uit Slovenië die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding „vrhunsko vino ZGP — izbor”;
- e) 400 milligram per liter voor:
- wijn die overeenkomstig de communautaire bepalingen recht heeft op de vermelding „Beerenauslese”, „Ausbruch”, „Ausbruchwein”, „Trockenbeerenauslese”, „Strohwein”, „Schilfwein” of „Eiswein”;
 - witte wijn die recht heeft op een van de volgende beschermde oorsprongsbenamingen: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l’Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon behalve indien gevolgd door de vermelding „sec”, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon gevolgd door de naam van het dorp van oorsprong, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh behalve indien gevolgd door de vermelding „sec”, Alsace en Alsace grand cru gevolgd door de vermelding „vendanges tardives” of „sélection de grains nobles”;
 - zoete wijn van overrijpe druiven en zoete wijn van ingedroogde druiven uit Griekenland, waarvan het gehalte aan suikerresiduen, uitgedrukt in suiker, ten minste 45 g per liter bedraagt, en die recht hebben op een van de volgende beschermde benamingen van oorsprong: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodos), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Kefalonia), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Νεμέα (Nemea), Δαφνές (Daphnes), en zoete wijn van overrijpe druiven en zoete wijn van ingedroogde druiven die recht hebben op een van de volgende beschermde geografische aanduidingen: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cycladen), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (wijn van de heilige berg Athos);
 - wijn uit Tsjechië die recht heeft op de vermelding „výběr z bobulí”, „výber z cibéb”, „ledové víno” of „slámové víno”;
 - wijn uit Slowakije die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding „bobulový výber”, „hroziakový výber”, „cibébový výber”, „ľadové víno” of „slamové víno” en Slowaakse Tokaj-wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Tokajský výber”, „Tokajská esencia” of „Tokajská výberová esencia”;
 - wijn uit Hongarije die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en overeenkomstig de Hongaarse regelgeving is omschreven als „Tokaji mäsłás”, „Tokaji fordítás”, „Tokaji aszúeszencia”, „Tokaji eszencia”, „Tokaji aszú” of „Töppedt szőlőből készült bor”;
 - wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Albana di Romagna” en wordt aangeboden met de vermelding „passito”;
 - Luxemburgse wijn die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding „vendanges tardives”, „vin de glace” of „vin de paille”;
 - witte wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Douro”, gevolgd door de vermelding „colheita tardia”;
 - wijn uit Slovenië die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding: „vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor” of „vrhunsko vino ZGP — ledeno vino” of „vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor”;
 - witte wijn uit Canada die recht heeft op de vermelding „Icewine”.

3. De lijsten met wijnen die recht hebben op een van de in punt 2, onder c), d) en e), vermelde beschermde oorsprongsbenamingen of beschermde geografische aanduidingen, kunnen worden gewijzigd als de voorwaarden waaronder de betrokken wijnen worden geproduceerd, veranderen of hun geografische aanduiding of oorsprongsbenaming wordt gewijzigd. De lidstaten verstrekken vooraf alle nodige technische gegevens over de betrokken wijnen, met inbegrip van de productspecificaties en de per jaar geproduceerde hoeveelheden.
4. Als de weersomstandigheden zulks noodzakelijk hebben gemaakt, kan de Commissie volgens de in artikel 113, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde procedure besluiten dat de betrokken lidstaten in bepaalde wijnbouwzones van de Gemeenschap kunnen toestaan dat het in dit punt A bedoelde totale maximumgehalte aan zwaveldioxide van minder dan 300 milligram per liter, voor de op hun grondgebied voortgebrachte wijnen met maximaal 50 milligram per liter wordt verhoogd. De lijst van de gevallen waarin de lidstaten een dergelijke verhoging mogen toestaan, is opgenomen in aanhangsel 1.
5. De lidstaten mogen strengere bepalingen toepassen op wijnen die op hun grondgebied worden voortgebracht.

B. ZWAVELDIOXIDEGEHALTE VAN LIKEURWIJN

Het totale zwaveldioxidegehalte van likeurwijn mag, wanneer die voor rechtstreekse menselijke consumptie op de markt wordt gebracht, niet meer bedragen dan:

150 milligram per liter wanneer het suikergehalte minder bedraagt dan 5 g per liter;

200 milligram per liter wanneer het suikergehalte minstens 5 g per liter bedraagt.

C. ZWAVELDIOXIDEGEHALTE VAN MOUSSERENDE WIJN

1. Het totale zwaveldioxidegehalte van mousserende wijn mag, wanneer die voor rechtstreekse menselijke consumptie op de markt wordt gebracht, niet meer bedragen dan:
 - a) 185 milligram per liter voor alle categorieën mousserende kwaliteitswijn, en
 - b) 235 milligram per liter voor de overige mousserende wijnen.
2. Als de weersomstandigheden zulks in bepaalde wijnbouwzones van de Gemeenschap noodzakelijk hebben gemaakt, kunnen de betrokken lidstaten toestaan dat het totale maximumgehalte aan zwaveldioxide voor de in punt 1, onder a) en b), bedoelde op hun grondgebied voortgebrachte mousserende wijn met maximaal 40 milligram per liter wordt verhoogd, mits de wijnen waarvoor die toestemming wordt verleend niet uit de betrokken lidstaten worden verzonden.

*Aanhangsel 1***Verhoging van het totale maximumgehalte aan zwaveldioxide indien de weersomstandigheden zulks noodzakelijk hebben gemaakt**

(Bijlage I B bij deze verordening)

	Jaar	Lidstaat	Wijnbouwzone(s)	Betrokken wijn
1.	2000	Duitsland	Alle wijnbouwzones van het Duitse grondgebied	Alle wijnen die zijn verkregen uit tijdens het jaar 2000 geoogste druiven
2.	2006	Duitsland	De wijnbouwzones van de regio's Baden-Wurtemberg, Beieren, Hessen en Rijnland-Palts	Alle wijnen die zijn verkregen uit tijdens het jaar 2006 geoogste druiven
3.	2006	Frankrijk	De wijnbouwzones van de departementen Bas-Rhin en Haut-Rhin	Alle wijnen die zijn verkregen uit tijdens het jaar 2006 geoogste druiven

BIJLAGE I C

MAXIMUMGEHALTEN AAN VLUCHTIGE ZUREN IN WIJN

1. Het gehalte aan vluchtige zuren mag niet hoger zijn dan:
 - a) 18 milli-equivalent per liter voor gedeeltelijk gegiste druivenmost,
 - b) 18 milli-equivalent per liter voor witte wijn en roséwijn, of
 - c) 20 milli-equivalent per liter voor rode wijn.
2. De in punt 1 bedoelde gehalten gelden:
 - a) voor producten die afkomstig zijn van in de Gemeenschap geoogste druiven: in het productiestadium en in alle stadia van het in de handel brengen,
 - b) voor gedeeltelijk gegiste druivenmost en wijn van oorsprong uit derde landen: in alle stadia vanaf de binnenkomst op het geografische grondgebied van de Gemeenschap.
3. Er mag in afwijkingen van punt 1 worden voorzien voor:
 - a) bepaalde wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) en bepaalde wijnen met een beschermde geografische aanduiding (BGA) die:
 - een rijpingsperiode van ten minste twee jaar hebben doorgemaakt of
 - volgens bijzondere methoden zijn bereid;
 - b) wijn met een totaal alcoholvolumegehalte van ten minste 13 % vol.

De lidstaten delen deze afwijkingen mee aan de Commissie, die ze ter kennis van de overige lidstaten brengt.

BIJLAGE I D

MAXIMUMGEHALTEN EN VOORWAARDEN VOOR DE VERZOETING VAN WIJN

1. Wijn mag slechts worden verzoet met behulp van één of meer van de volgende producten:

- a) druivenmost;
- b) geconcentreerde druivenmost;
- c) gerectificeerde geconcentreerde druivenmost.

Het totale alcoholvolumegehalte van de wijn mag met niet meer dan 4 % vol worden verhoogd.

2. Verzoeten van ingevoerde wijn die voor rechtstreekse menselijke consumptie bestemd is en met een geografische benaming wordt aangeduid, is op het grondgebied van de Gemeenschap verboden. Voor de verzoeting van andere ingevoerde wijnen gelden dezelfde voorwaarden als voor in de Gemeenschap geproduceerde wijnen.

3. Het verzoeten van wijn met een beschermde oorsprongsbenaming mag door een lidstaat slechts worden toegestaan als deze behandeling plaatsvindt:

- a) met inachtneming van de voorwaarden en de maximumgehalten die elders in deze bijlage zijn vastgesteld;
- b) in het gebied waaruit de betrokken wijn afkomstig is of in een gebied in de onmiddellijke nabijheid daarvan.

De in punt 1 bedoelde druivenmost en geconcentreerde druivenmost moeten afkomstig zijn uit hetzelfde gebied als de wijn voor het verzoeten waarvan zij worden gebruikt.

4. Verzoeting van wijn is slechts toegestaan in het productiestadium en in het groothandelstadium.

5. Bij de verzoeting van wijn moeten de volgende specifieke administratieve voorschriften in acht worden genomen:

- a) De natuurlijke of rechtspersonen die wijn verzoeten, moeten dit melden aan de bevoegde autoriteit van de lidstaat waar deze behandeling plaatsvindt.
- b) De meldingen worden schriftelijk gedaan. Zij moeten minstens 48 uur vóór de dag waarop de behandeling plaatsvindt, bij de bevoegde autoriteit binnenkomen.
- c) Wanneer een onderneming zich gewoonlijk of voortdurend met het verzoeten van wijn bezighoudt, kunnen de lidstaten echter toestaan dat een melding voor meerdere behandelingen of voor een bepaalde periode aan de bevoegde autoriteit wordt gezonden. Een dergelijke melding wordt slechts toegestaan indien de onderneming een register bijhoudt waarin elke verzoeting en de onder d) bedoelde gegevens worden opgetekend.

- d) De melding omvat de volgende gegevens:

- de hoeveelheid en het totale en het effectieve alcoholgehalte van de te behandelen wijn;
- de hoeveelheid en het totale en het effectieve alcoholgehalte van de druivenmost of de hoeveelheid en de concentratiegraad van de geconcentreerde druivenmost of de gerectificeerde geconcentreerde druivenmost die zal worden toegevoegd, naargelang van het geval;
- het totale en het effectieve alcoholgehalte van de wijn na de verzoeting.

De onder a) bedoelde personen houden registers bij van de ontvangen en afgeleverde hoeveelheden en vermelden de hoeveelheden druivenmost, geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost die zij voor het verzoeten in voorraad hebben.

BIJLAGE II

TOEGESTANE OENOLOGISCHE PROCEDÉS EN BEPERKINGEN MET BETREKKING TOT MOUSSERENDE WIJN, MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN EN AROMATISCHE MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN**A. Mousseerende wijn**

1. In dit punt en in de punten B en C van deze bijlage wordt verstaan onder:
 - a) „liqueur de tirage”:

het product dat bestemd is om aan de cuvée te worden toegevoegd teneinde de koolzuurontwikkeling op te wekken;
 - b) „dosagelikeur”:

het product dat bestemd is om aan mousseerende wijn te worden toegevoegd teneinde daaraan bijzondere smaakkenmerken te geven.
2. De dosagelikeur mag slechts zijn samengesteld uit:
 - sacharose,
 - druivenmost,
 - gedeeltelijk gegiste druivenmost,
 - geconcentreerde druivenmost,
 - gerezificeerde geconcentreerde druivenmost,
 - wijn, of
 - een mengsel hiervan,eventueel met toevoeging van wijndistillaat.
3. Afgezien van de verrijking die krachtens Verordening (EG) nr. 479/2008 voor de bestanddelen van de cuvée is toegestaan, is iedere verrijking van de cuvée verboden.
4. De lidstaten mogen evenwel voor regio's en rassen waarvoor dit vanuit technisch oogpunt gerechtvaardigd is, toestaan dat de cuvée wordt verrijkt op de plaats waar de mousseerende wijn wordt bereid, op voorwaarde dat:
 - a) geen enkel bestanddeel van de cuvée reeds verrijkt is;
 - b) de betrokken bestanddelen uitsluitend afkomstig zijn van druiven die op het grondgebied van de lidstaat zijn geoogst;
 - c) de verrijking in één behandeling geschiedt;
 - d) de hiernavolgende maxima niet worden overschreden:
 - i) 3 % vol voor de cuvée waarvan de bestanddelen afkomstig zijn uit wijnbouwzone A;
 - ii) 2 % vol voor de cuvée waarvan de bestanddelen afkomstig zijn uit wijnbouwzone B;
 - iii) 1,5 % vol voor de cuvée waarvan de bestanddelen afkomstig zijn uit wijnbouwzone C;
 - e) de toegepaste methode bestaat in de toevoeging van sacharose, geconcentreerde druivenmost of gerezificeerde geconcentreerde druivenmost.
5. Toevoeging van liqueur de tirage en toevoeging van dosagelikeur worden niet beschouwd als verrijking noch als verzoeting. De toevoeging van liqueur de tirage mag niet tot gevolg hebben dat het totale alcoholvolumegehalte van de cuvée met meer dan 1,5 % vol wordt verhoogd. Deze verhoging wordt gemeten door het verschil te berekenen tussen het totale alcoholvolumegehalte van de cuvée en het totale alcoholvolumegehalte van de mousseerende wijn vóór eventuele toevoeging van de dosagelikeur.

6. Het toevoegen van dosagelikeur geschiedt zodanig dat het effectieve alcoholvolumegehalte van de mousserende wijn met niet meer dan 0,5 % vol wordt verhoogd.
7. Verzoeting van de cuvée en van de bestanddelen daarvan is verboden.
8. Bovenop eventuele, overeenkomstig Verordening (EG) nr. 479/2008 toegepaste aanzuring of ontzuring van de bestanddelen van de cuvée mag de cuvée worden aangezuurd of ontzuurd. Aanzuring en ontzuring van de cuvée sluiten elkaar wederkerig uit. Aanzuring van wijn mag slechts plaatshebben tot een maximum van 1,50 g per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur, ofwel 20 milli-equivalent per liter.
9. In jaren waarin de weersomstandigheden uitzonderlijk zijn geweest, kan het maximum van 1,50 g per liter, ofwel 20 milli-equivalent per liter, worden verhoogd tot 2,50 g per liter, ofwel 34 milli-equivalent per liter, mits het natuurlijke zuurgehalte van de producten niet minder bedraagt dan 3 g per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur, ofwel 40 milli-equivalent per liter.
10. Het in mousserende wijn aanwezige koolzuur mag alleen afkomstig zijn van de alcoholische vergisting van de cuvée waaruit de betrokken wijn is bereid.

Genoemde vergisting mag, behalve wanneer het vergisting betreft die is bedoeld om druiven of druivenmost of gedeeltelijk gegiste druivenmost direct om te zetten in mousserende wijn, alleen het gevolg zijn van de toevoeging van liqueur de tirage. Zij mag slechts plaatsvinden in flessen of in hermetisch gesloten kuipen.

Het gebruik van koolzuur bij toepassing van het procedé van overheveling door tegendruk is toegestaan onder controle en mits de koolzuurdruk in de mousserende wijnen hierdoor niet wordt verhoogd.

11. Voor mousserende wijn zonder beschermde oorsprongsbenaming geldt het volgende:
 - a) de liqueur de tirage die bestemd is voor de bereiding van mousserende wijn, mag slechts zijn samengesteld uit:
 - druivenmost,
 - gedeeltelijk gegiste druivenmost,
 - geconcentreerde druivenmost,
 - gerectificeerde geconcentreerde druivenmost,
 - sacharose en wijn;
 - b) het effectieve alcoholvolumegehalte, met inbegrip van de alcohol in de eventueel toegevoegde dosagelikeur, moet ten minste 9,5 % vol bedragen.

B. Mousserende kwaliteitswijn

1. De liqueur de tirage voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijn mag slechts zijn samengesteld uit:
 - a) sacharose,
 - b) geconcentreerde druivenmost,
 - c) gerectificeerde geconcentreerde druivenmost,
 - d) druivenmost of gedeeltelijk gegiste druivenmost, of
 - e) wijn.
2. De producerende lidstaten kunnen aanvullende of strengere kenmerken en voorwaarden vaststellen voor de productie en het verkeer van de in deze titel bedoelde en op hun grondgebied voortgebrachte mousserende kwaliteitswijnen.
3. Voorts zijn op de bereiding van mousserende kwaliteitswijnen de voorschriften van toepassing van:
 - de punten 1 tot en met 10 van punt A;
 - punt C.3 voor het effectieve alcoholvolumegehalte, punt C.5 voor de minimale overdruk en de punten C.6 en C.7 voor de minimale bereidingsduur, onverminderd het onderhavige punt B.4, onder d).

4. Aromatische mousserende kwaliteitswijn:

- a) Behoudens toegestane afwijkingen mag deze wijn alleen worden verkregen wanneer voor de cuvée uitsluitend druivenmost of gedeeltelijk gegis­te druivenmost wordt gebruikt van druivenrassen die zijn vermeld in de in aanhangsel 1 opgenomen lijst. Aromatische mousserende kwaliteitswijn mag evenwel op traditionele wijze worden bereid door voor de samenstelling van de cuvée wijnen te gebruiken die zijn verkregen uit het druivenras „Prosecco”, geoogst in de regio's Trentino-Alto Adige, Veneto en Friuli-Venezia Giulia.
- b) Het gistingsproces vóór en na de bereiding van de cuvée mag, om de cuvée mousserend te maken, alleen middels koeling of andere natuurkundige procedés worden gestuurd.
- c) De toevoeging van dosagelikeur is verboden.
- d) De bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijn moet minstens één maand in beslag nemen.

C. **Mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming**

1. Het totale alcoholvolumegehalte van cuvées die voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming zijn bestemd, bedraagt ten minste:

- 9,5 % vol in de wijnbouwzones C III,
- 9 % vol in de andere wijnbouwzones.

2. De cuvées voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijn met de beschermde oorsprongsbenaming „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene” en „Montello e Colli Asolani” die op basis van één enkele druivensoort zijn bereid, mogen evenwel een totaal alcoholvolumegehalte van 8,5 % vol of meer hebben.

3. Het effectieve alcoholvolumegehalte van mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming, met inbegrip van de alcohol in de eventueel toegevoegde dosagelikeur, bedraagt ten minste 10 % vol.

4. De liqueur de tirage voor mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming mag slechts zijn samengesteld uit:

- a) sacharose,
- b) geconcentreerde druivenmost,
- c) gerectificeerde geconcentreerde druivenmost,

en:

- a) druivenmost,
- b) gedeeltelijk gegiste druivenmost, of
- c) wijn,

die geschikt zijn voor de bereiding van dezelfde mousserende wijn of dezelfde mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming als die waaraan de liqueur de tirage wordt toegevoegd.

5. In afwijking van punt 5, onder c), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 mag mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming die bij 20 °C wordt bewaard in gesloten recipiënten van minder dan 25 centiliter, een minimale overdruk van 3 bar hebben.

6. De duur van het bereidingsproces van mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming, met inbegrip van de rijping in het producerende bedrijf en berekend vanaf het begin van de gisting om de wijn mousserend te maken, mag niet korter zijn dan:

- a) zes maanden, wanneer de gisting om de wijn mousserend te maken, in gesloten kuipen plaatsvindt,
- b) negen maanden, wanneer de gisting om de wijn mousserend te maken, op fles plaatsvindt.

7. De duur van de gisting die bestemd is om de cuvée mousserend te maken en de duur van de aanwezigheid van de cuvée op de wijnmoer bedragen ten minste:
 - 90 dagen,
 - 30 dagen, wanneer de gisting plaatsvindt in recipiënten die van agitatoren zijn voorzien.
 8. De voorschriften van de punten A.1 tot en met A.10 en van punt B.2 zijn ook van toepassing op mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming.
 9. Voor aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming geldt het volgende:
 - a) deze wijn mag alleen worden verkregen wanneer voor de cuvée uitsluitend druivenmost of gedeeltelijk gegist druivenmost wordt gebruikt van druivenrassen die zijn vermeld in de in aanhangsel 1 opgenomen lijst, mits deze rassen als geschikt zijn erkend voor de productie van mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming in het gebied waarvan deze mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming de naam draagt. In afwijking hiervan mag aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming worden verkregen door voor de samenstelling van de cuvée wijn te gebruiken van druiven van het „Prosecco”-ras die geoogst zijn in de gebieden met de oorsprongsbenaming „Conegliano-Valdobbiadene” of „Montello e Colli Asolani”;
 - b) het gistingsproces vóór en na de bereiding van de cuvée mag, om de cuvée mousserend te maken, alleen middels koeling of andere natuurkundige procedés worden gestuurd;
 - c) de toevoeging van dosagelikeur is verboden;
 - d) het effectieve alcoholvolumegehalte van aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming moet ten minste 6 % vol bedragen;
 - e) het totale alcoholvolumegehalte van aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming moet ten minste 10 % vol bedragen;
 - f) aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming heeft, wanneer hij in gesloten recipiënten bij 20 °C wordt bewaard, een overdruk van ten minste 3 bar;
 - g) in afwijking van punt C.6 mag de duur van het bereidingsproces van aromatische mousserende kwaliteitswijnen met een beschermde oorsprongsbenaming niet korter zijn dan een maand.
-

*Aanhangsel 1***Lijst van wijnstokkrassen waarvan de druiven gebruikt mogen worden voor de samenstelling van de cuvée van aromatische mousserende kwaliteitswijn en van aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming**

Airén	Alle Malvasia
Aleatico N	Mauzac wit en rosé
Alvarinho	Monica N
Ασούρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Alle muskaatwijn
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devín	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

BIJLAGE III

TOEGESTANE OENOLOGISCHE PROCEDÉS EN BEPERKINGEN MET BETREKKING TOT LIKEURWIJN EN LIKEURWIJN MET EEN BESCHERMEDE OORSPRONGSBENAMING OF EEN BESCHERMEDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING**A. Likeurwijn**

1. De in punt 3, onder c), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 genoemde producten die voor de bereiding van likeurwijn en likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding worden gebruikt, mogen in voorkomend geval alleen de oenologische procedés en behandelingen hebben ondergaan die in Verordening (EG) nr. 479/2008 of de onderhavige verordening zijn genoemd.
2. Hierbij geldt evenwel het volgende:
 - a) de verhoging van het natuurlijke alcoholvolumegehalte mag slechts het gevolg zijn van het gebruik van de producten die zijn genoemd in punt 3, onder e) en f), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, en
 - b) in afwijking hiervan wordt Spanje gemachtigd om het gebruik toe te staan van calciumsulfaat voor Spaanse wijnen die de traditionele vermelding „vino generoso” of „vino generoso de licor” dragen, wanneer dit procedé vanouds wordt toegepast en op voorwaarde dat het sulfaatgehalte van het aldus behandelde product niet meer bedraagt dan 2,5 g per liter, uitgedrukt in kaliumsulfaat. Deze aldus verkregen wijnen mogen extra aangezuurd worden tot ten hoogste 1,5 g per liter.
3. Onverminderd de meer beperkende bepalingen die de lidstaten kunnen vaststellen voor op hun grondgebied voortgebrachte likeurwijn en likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding, mogen op deze producten de oenologische procedés worden toegepast die zijn genoemd in Verordening (EG) nr. 479/2008 of de onderhavige verordening.
4. Voorts worden toegestaan:
 - a) verzoeting, onder voorbehoud van een aangifte- en registratieverplichting en wanneer de gebruikte producten niet zijn verrijkt door middel van geconcentreerde druivenmost, door toevoeging van:
 - geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost, op voorwaarde dat het totale alcoholvolumegehalte van de betrokken wijn met niet meer dan 3 % vol wordt verhoogd,
 - geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost of gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, voor de Spaanse wijn met de traditionele vermelding „vino generoso de licor”, op voorwaarde dat het totale alcoholvolumegehalte van de betrokken wijn met niet meer dan 8 % vol wordt verhoogd,
 - geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost, voor likeurwijnen met de beschermde oorsprongsbenaming „Madeira”, op voorwaarde dat het totale alcoholvolumegehalte van de betrokken wijn met niet meer dan 8 % vol wordt verhoogd;
 - b) toevoeging van alcohol, distillaat of eau de vie, als bedoeld in punt 3, onder e) en f), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, ter compensatie van het verlies door verdamping bij rijping;
 - c) het rijpen in recipiënten bij een temperatuur van niet hoger dan 50 °C voor likeurwijn met de beschermde oorsprongsbenaming „Madeira”.
5. De druivenrassen waaruit de in punt 3, onder c), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten zijn verkregen die voor de bereiding van likeurwijn en likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding worden gebruikt, moeten behoren tot de in artikel 24, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde rassen.
6. Het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de in punt 3, onder c), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten die voor de bereiding van andere likeurwijn dan likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding worden gebruikt, mag niet lager zijn dan 12 % vol.

B. Likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming (andere bepalingen dan die onder punt A van deze bijlage, specifiek met betrekking tot likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming)

1. De lijst van de likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die worden bereid met druivenmost of een mengsel van druivenmost en wijn als bedoeld in punt 3, onder c), vierde streepje, van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, is opgenomen in aanhangsel 1, deel A, van de onderhavige bijlage.

2. De lijst van de likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming waaraan de in punt 3, onder f), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten mogen worden toegevoegd, is opgenomen in aanhangsel 1, deel B, van de onderhavige bijlage.

3. De in punt 3, onder c), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten en geconcentreerde druivenmost en gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven als bedoeld in punt 3, onder f), iii), van die bijlage IV, die worden gebruikt voor de bereiding van likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming, moeten afkomstig zijn van het gebied waarvan de betrokken likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming de naam draagt.

Voor likeurwijn met de beschermde oorsprongsbenaming „Málaga” of „Jerez-Xérès-Sherry” mag de druivenmost, de geconcentreerde druivenmost en, voor de toepassing van punt B 4 van bijlage VI bij Verordening (EG) nr. 479/2008, de in punt 3, onder f), iii), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, die uit het druivenras „Pedro Ximénez” zijn verkregen, evenwel afkomstig zijn van het gebied „Montilla-Moriles”.

4. De in de punt A.1 tot en met A.4 van deze bijlage bedoelde behandelingen voor de bereiding van likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming mogen uitsluitend plaatsvinden in het in punt 3 bedoelde gebied.

Voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming waarvoor de benaming „Porto” is gereserveerd voor het product bereid uit druiven verkregen in het gebied genaamd „Douro”, mogen de aanvullende bereidingsprocessen en de rijping echter plaatsvinden hetzij in voornoemd gebied, hetzij in Vila Nova de Gaia-Porto.

5. Onverminderd de strengere bepalingen die de lidstaten mogen vaststellen voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming die op hun grondgebied wordt bereid:

- a) mag het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de in punt 3, onder c), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten voor de bereiding van likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming, niet lager zijn dan 12 % vol. Bepaalde likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die zijn vermeld in een van de lijsten in aanhangsel 2, deel A, van de onderhavige bijlage, mogen evenwel worden verkregen:

- i) hetzij uit druivenmost met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10 % vol in het geval van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die worden verkregen door toevoeging van eau de vie van wijn of druivendraf met een oorsprongsbenaming en eventueel afkomstig van hetzelfde bedrijf,

- ii) hetzij uit gedeeltelijk gegiste druivenmost of, in het in het tweede streepje hieronder bedoelde geval, wijn, met een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste:

— 11 % vol voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming verkregen door toevoeging van neutrale alcohol, wijndistillaat met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 70 % vol of eau de vie van wijnbouwproducten,

— 10,5 % vol voor wijn die is bereid uit most van witte druiven die zijn opgenomen in lijst 3 van aanhangsel 2, deel A,

— 9 % vol voor Portugese likeurwijn met de beschermde oorsprongsbenaming „Madeira” die op traditionele en gebruikelijke wijze wordt geproduceerd overeenkomstig uitdrukkelijk in de nationale wetgeving opgenomen bepalingen;

- b) de lijst van de likeurwijnen met beschermde oorsprongsbenaming die, in afwijking van punt 3, onder b), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, een totaal alcoholvolumegehalte van minder dan 17,5 % vol doch niet minder dan 15 % vol hebben, wanneer de nationale bepalingen die vóór 1 januari 1985 golden, daarin uitdrukkelijk voorzagen, is opgenomen in aanhangsel 2, deel B.

6. De traditionele specifieke vermeldingen „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς”, „vino dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” zijn voorbehouden voor likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die:

— zijn verkregen uit druiven die voor minstens 85 % afkomstig zijn van wijnstokrassen van de lijst in aanhangsel 3,

— afkomstig zijn van most met een oorspronkelijk natuurlijk suikergehalte van ten minste 212 g per liter,

— zijn verkregen, met uitsluiting van elke andere vorm van verrijking, door toevoeging van alcohol, distillaat of eau de vie, als bedoeld in bijlage IV, punt 3, onder e) en f), van Verordening (EG) nr. 479/2008.

7. Wanneer vanouds bestaande gebruiken zulks voor het product vereisen, mogen de lidstaten, voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming die op hun grondgebied wordt bereid, bepalen dat de vanouds gebezigde specifieke aanduiding „vin doux naturel” alleen mag worden gebruikt voor likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die:
- rechtstreeks tot wijn zijn verwerkt door de oogstende producent, mits zij uitsluitend afkomstig zijn van hun oogsten Muscats, Grenache, Maccabéo of Malvoisie; niettemin zijn oogsten toegestaan die zijn verkregen op gemengde percelen die tot maximaal 10 % zijn beplant met andere wijnstokrassen dan de vier hierboven genoemde,
 - zijn verkregen binnen de grens van een rendement per hectare van 40 hl druivenmost bedoeld in bijlage IV, punt 3, onder c), eerste en vierde streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008, met dien verstande dat bij elke overschrijding van dit rendement de volledige oogst de benaming „vin doux naturel” verliest,
 - afkomstig zijn uit voornoemde druivenmost met een oorspronkelijk suikergehalte van ten minste 252 g per liter,
 - zijn verkregen, met uitsluiting van iedere andere vorm van verrijking, door toevoeging van uit de wijnbouw afkomstige alcohol overeenkomend met zuivere alcohol van een hoeveelheid van ten minste 5 % van het volume van de most van bovengenoemde gebruikte druiven en van ten hoogste de geringste van de volgende twee hoeveelheden:
 - 10 % van het volume van de gebruikte voornoemde druivenmost, of
 - 40 % van het totale alcoholvolumegehalte van het eindproduct, vertegenwoordigd door de som van het effectieve alcoholvolumegehalte en het equivalent van het potentiële alcoholvolumegehalte, berekend op basis van 1 % vol zuivere alcohol per 17,5 g restsuiker per liter.
8. De traditionele specifieke vermelding „vino generoso” mag alleen worden gebruikt voor droge, volledig of gedeeltelijk onder voile bereide likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming die:
- is verkregen uit witte druiven van de wijnstokrassen Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema of Garrido Fino,
 - ten verbruik wordt aangeboden na een gemiddelde rijpingsperiode van twee jaar in eiken vaten.
- Onder de in de eerste alinea bedoelde bereiding onder voile wordt verstaan het biologische procedé dat optreedt bij de spontane ontwikkeling van een voile van typische gisten op het vrije oppervlak van de wijn na totale alcoholgisting van de most, en dat aan het product specifieke analytische en organoleptische kenmerken verleent.
9. De traditionele specifieke vermelding „vinho generoso” mag alleen worden gebruikt voor likeurwijnen met de beschermde oorsprongsbenamingen „Porto”, „Madeira”, „Moscatel de Setubal” en „Carcavelos”, in samenhang met de respectieve benamingen van oorsprong.
10. De traditionele specifieke vermelding „vino generoso de licor” mag alleen worden gebruikt voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming die:
- is verkregen uit de in punt 8 bedoelde „vino generoso”, of uit wijn onder voile die een dergelijke „vino generoso” kan opleveren en waaraan gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven of geconcentreerde druivenmost is toegevoegd,
 - ten verbruik wordt aangeboden na een gemiddelde rijpingsperiode van twee jaar in eiken vaten.
-

Aanhangsel 1

Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming voor de bereiding waarvan bijzondere voorschriften gelden**A. LIJST VAN LIKEURWIJNEN MET EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING DIE MET DRUIVENMOST OF HET MENGSEL VAN DIT PRODUCT MET WIJN WORDEN BEREID**

(zie punt B.1 van deze bijlage)

GRIEKENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muskaatwijn uit Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskaatwijn uit Rio bij Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskaatwijn uit Kefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (muskaatwijn uit Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (muskaatwijn uit Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras)

SPANJE

Likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de communautaire of de nationale wetgeving
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIË

Cannonau di Sardegna, Giró di Cagliari, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Marsala, Monica di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Masco di Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. LIJST VAN DE LIKEURWIJNEN MET BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING WAARVOOR BIJ DE BEREIDING DE IN BIJLAGE IV, PUNT 3, ONDER f), VAN VERORDENING (EG) Nr. 479/2008 GENOEMDE PRODUCTEN WORDEN TOEGEVOEGD

(zie punt B.2 van deze bijlage)

1. Lijst van de likeurwijnen met beschermde oorsprongsbenaming (lwbob's) waaraan bij de bereiding alcohol van wijn of van rozijnen of krenten wordt toegevoegd met een alcoholvolumegehalte van ten minste 95 % vol en ten hoogste 96 % vol

(Bijlage IV, punt 3, onder f), ii), eerste streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008)

GRIEKENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muskaatwijn uit Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskaatwijn uit Rio bij Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskaatwijn uit Kefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (muskaatwijn uit Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (muskaatwijn uit Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia).

SPANJE

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta.

CYPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. Lijst van lwbob's waaraan bij de bereiding eau de vie van wijn of van druivendraf wordt toegevoegd met een alcoholgehalte van ten minste 52 % vol en ten hoogste 86 % vol

(Bijlage IV, punt 3, onder f), ii), tweede streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008)

GRIEKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANKRIJK

Pineau des Charentes of Pineau charentais, Flocc de Gascogne, Macvin du Jura.

CYPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. Lijst van lwbob's waaraan bij de bereiding eau de vie van rozijnen of krenten wordt toegevoegd met een alcoholgehalte van ten minste 52 % vol doch minder dan 94,5 % vol

(Bijlage IV, punt 3, onder f), ii), derde streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008)

GRIEKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia).

4. Lijst van lwbob's waaraan bij de bereiding gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven wordt toegevoegd

(Bijlage IV, punt 3, onder f), iii), eerste streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008)

SPANJE

Likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de communautaire of de nationale wetgeving
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIË

Aleatico di Gradoli, Giró di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria.

CYPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

5. **Lijst van lwbob's waaraan bij de bereiding geconcentreerde druivenmost wordt toegevoegd die is verkregen door rechtstreekse werking van vuur en die, afgezien van deze bewerking, voldoet aan de definitie van geconcentreerde druivenmost**

(Bijlage IV, punt 3, onder f), iii), tweede streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008)

SPANJE

Likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de communautaire of de nationale wetgeving
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIË

Marsala.

6. **Lijst van lwbob's waaraan bij de bereiding geconcentreerde druivenmost wordt toegevoegd**

(Bijlage IV, punt 3, onder f), iii), derde streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008)

SPANJE

Likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de communautaire of de nationale wetgeving
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIË

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

*Aanhangsel 2***A. In bijlage III — B, punt 5, onder a), bedoelde lijsten**

1. **Lijst van lwbob's die zijn bereid uit druivenmost met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10 % vol en zijn verkregen door toevoeging van eau de vie van wijn of druivendraf met een oorsprongsbenaming, eventueel afkomstig uit hetzelfde bedrijf**

FRANKRIJK

Pineau des Charentes of Pineau charentais, Floe de Gascogne, Macvin du Jura.

2. **Lijst van lwbob's verkregen uit gistende druivenmost met een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11 % vol, verkregen door toevoeging van neutrale alcohol, een wijndistillaat met een effectief alcoholgehalte van ten minste 70 % vol of eau de vie van wijnbouwproducten**

PORTUGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIË

Moscato di Noto

Trentino

3. **Lijst van lwbob's verkregen uit wijn met een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10,5 % vol**

SPANJE

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. **Lijst van lwbob's verkregen uit gistende druivenmost met een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 9 % vol**

PORTUGAL

Madeira.

B. Lijst als bedoeld in bijlage III — B, punt 5, onder b)

Lijst van lwbob's met een totaal alcoholvolumegehalte van minder dan 17,5 % vol doch niet minder dan 15 % vol, wanneer de nationale bepalingen die vóór 1 januari 1985 golden, daarin uitdrukkelijk voorzagen

(Bijlage IV, punt 3, onder b), van Verordening (EG) nr. 479/2008)

SPANJE

Likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de communautaire of de nationale wetgeving
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIË

Trentino.

PORTUGAL

Likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de communautaire of de nationale wetgeving
Porto — Port	Branco leve seco

Aanhangsel 3

Lijst van de wijnstokrassen die mogen worden gebruikt voor de bereiding van lwbob's die worden aangeboden met de traditionele specifieke vermeldingen „vino dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” of „οίνος γλυκὺς φυσικός”

Muscats — Grenache — Garnacha Blanca — Garnacha Peluda — Listán Blanco — Listán Negro-Negramoll — Maccabéo — Malvoisies — Mavrodaphne — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Palomino — Pedro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo.

BIJLAGE IV

SPECIFIEKE COMMUNAUTAIRE ANALYSEMETHODEN

A. ALLYLISOTHIOCYANAAT

1. Principe van de methode

Het eventueel in wijn aanwezige allylisothiocyanaat wordt door distillatie afgescheiden en gaschromatografisch geïdentificeerd.

2. Reagentia

2.1. Ethylalcohol absoluut.

2.2. *Standaardoplossing*: oplossing van 15 mg/l allylisothiocyanaat in absolute ethylalcohol.

2.3. Koudmakend mengsel van ethylalcohol en vast kooldioxide (temperatuur – 60 °C).

3. Apparatuur

3.1. Distillatieopstelling onder doorleiding van stikstof (zie figuur).

3.2. Regelbare verwarmingsmantel.

3.3. Zeepvliesmeter.

3.4. Gaschromatograaf voorzien van een vlamfotometerdetector met zwavelfilter ($\lambda = 394$ nm) of van een andere hiervoor geschikte detector.

3.5. Roestvaststalen kolom, inwendige diameter 3 mm, lengte 3 m, gevuld met 10 % Carbowax 20 M op Chromosorb WHP, 80-100 mesh.

3.6. Injectiespuit van 10 µl.

4. Werkwijze

Breng 2 l wijn in de distillatiekolf. Vul de twee opvangbuizen met zoveel ethylalcohol (punt 2.1) dat het poreuze gedeelte zich volledig onder het vloeistofniveau bevindt. Koel de twee opvangbuizen met het koudmakend mengsel. Verbind de distillatiekolf met de opvangbuizen en leid er een stroom stikstof door met een snelheid van 3 l/h. Verwarm de wijn tot 80 °C door de verwarmingsmantel op een daarvoor geschikte stand in te stellen en vang in totaal 45-50 ml distillaat op.

Conditioneer de gaschromatograaf waarbij de volgende instellingen als richtsnoer kunnen dienen:

— injectietemperatuur: 200 °C,

— kolomtemperatuur: 130 °C,

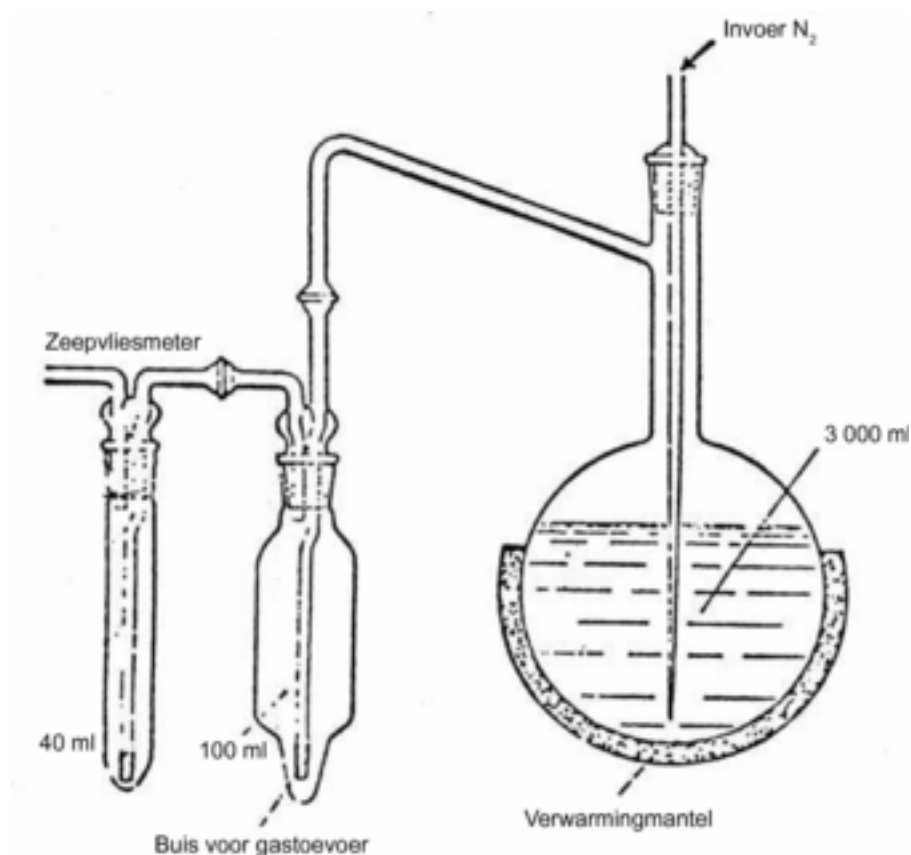
— 20 ml helium per minuut.

Injecteer met de injectiespuit een zodanige hoeveelheid standaardoplossing dat de piek afkomstig van allylisothiocyanaat gemakkelijk in het gaschromatogram kan worden geïdentificeerd.

Injecteer onder dezelfde omstandigheden een gelijke hoeveelheid distillaat en controleer of in het chromatogram een piek voorkomt met dezelfde retentietijd als allylisothiocyanaat.

Onder de aangegeven omstandigheden geeft geen enkele natuurlijke component van wijn een piek met de retentietijd van allylisothiocyanaat.

Distillatieopstelling onder doorleiding van stikstof



B. SPECIALE ANALYSEMETHODEN VOOR GERECTIFICEERDE GECONCENTREERDE DRUIVENMOST

a) **Totaal kationen**1. **Principe van de methode**

Het monster wordt behandeld met een sterk zure kationenwisselaar. De kationen worden uitgewisseld tegen H^+ -ionen. Het kationengehalte wordt opgegeven als het getal dat het verschil aangeeft tussen het totale zuur in het eluaat en dat van het monster zelf.

2. **Apparatuur**

- 2.1. Glazen buis met een lengte van ongeveer 300 mm en een inwendige doorsnede van 10-11 mm, voorzien van een kraan.
- 2.2. pH-meter, afleesbaar in ten minste 0,1 pH-eenheden.
- 2.3. Elektroden:
 - glaselektrode, te bewaren in gedistilleerd water;
 - Calomel-referentie-elektrode, verzadigd met kaliumchloride, te bewaren in een verzadigde kaliumchloride-oplossing, of
 - een gecombineerde elektrode, te bewaren in gedistilleerd water.

3. **Reagentia**

- 3.1. Sterk zure kationenwisselaar, in H^+ -vorm. Voorbehandeld door het hars gedurende één nacht in water te laten zwellen.
- 3.2. Natriumhydroxydeoplossing, 0,1 M.
- 3.3. pH-indicatorpapier.

4. **Werkwijze**

4.1. *Voorbehandeling van het monster*

Gebruik de oplossing die wordt verkregen bij het tot 40 % (m/v) verdunnen van gerectificeerde geconcentreerde most: breng een nauwkeurig afgewogen hoeveelheid van 200 g gerectificeerde geconcentreerde most in een maatkolf van 500 ml, vul tot de maatstreep aan met water en homogeniseer.

4.2. *Bereiding van de ionenwisselaar*

Breng in de kolom ongeveer 10 ml ionenwisselaar in H^+ -vorm; spoel de kolom met gedistilleerd water tot zuurvrij, hetgeen met pH-indicatorpapier wordt gecontroleerd.

4.3. *Ionenwisseling*

Laat met een snelheid van één druppel per seconde 100 ml volgens punt 4.1 voorbehandelde gerectificeerde geconcentreerde mostoplossing door de kolom lopen. Vang het eluaat op in een bekeerglas. Spoel de kolom met 50 ml gedistilleerd water. Titreer de uitgewisselde H^+ -ionen (met inbegrip van het waswater) met 0,1 M natriumhydroxideoplossing tot pH 7 bij 20 °C. De toevoeging van de loogoplossing moet langzaam geschieden onder voortdurend schudden. Het verbruikte aantal ml 0,1 M natriumhydroxideoplossing zij n ml.

5. **Weergave van de resultaten**

Het totale kationengehalte wordt opgegeven in milli-equivalent per kilogram suikers met één decimaal.

5.1. *Berekeningen*

— Zuurgraad van het eluaat, uitgedrukt in milli-equivalent per kilogram gerectificeerde geconcentreerde most:

$$E = 2,5 n.$$

— Totale zuurgraad van de gerectificeerde geconcentreerde most, uitgedrukt in milli-equivalent per kilogram: a .

— Totaal kationen in milli-equivalent per kilogram totaal suikers:

$$((2,5 n - a)/(P)) \times 100 \text{ waarin}$$

$$P = \text{totaal suikergehalte in \% (m/m)}.$$

b) **Geleidend vermogen**

1. **Principe van de methode**

Bepaling van het geleidend vermogen van de vloeistof tussen twee parallel geplaatste platinaelektroden opgenomen in een brug van Wheatstone.

Het geleidend vermogen is temperatuurafhankelijk. Het wordt opgegeven bij 20 °C.

2. **Apparatuur**

2.1. Geleidbaarheidsmeter waarmee metingen kunnen worden uitgevoerd in het gebied tussen 1 en 1 000 microsiemens per cm.

2.2. Waterbad waarmee de temperatuur van de monsters op ongeveer 20 °C kan worden gebracht (20 ± 2 °C).

3. **Reagentia**

3.1. Gedemineraliseerd water met een specifiek geleidend vermogen dat lager is dan 2 microsiemens per cm bij 20 °C.

3.2. *Referentie-kaliumchlorideoplossing*

Los 0,581 g van tevoren tot constant gewicht bij 105 °C gedroogd kaliumchloride, KCl, op in gedemineraliseerd water (punt 3.1). Vul aan tot 1 l met gedemineraliseerd water (punt 3.1). Deze oplossing heeft een geleidend vermogen van 1 000 microsiemens per cm bij 20 °C. De oplossing is drie maanden houdbaar.

4. Werkwijze

4.1. Voorbehandeling van het monster

Gebruik de oplossing waarvan het totale suikergehalte op 25 % (m/m) (25°Brix) is gebracht: weeg een hoeveelheid af gelijk aan 2 500/P en vul aan met water tot 100 g (punt 3.1), waarbij P het totale suikergehalte is in % (m/m) van de gereficeerde geconcentreerde most.

4.2. Bepaling van het geleidend vermogen

Breng het monster op 20 °C door onderdompeling in het waterbad. Controleer de temperatuur tot op 0,1 °C.

Spoel de meetcel van de geleidbaarheidsmeter tweemaal met de te onderzoeken oplossing.

Bepaal het geleidend vermogen, uitgedrukt in microsiemens per cm.

5. Weergave van de resultaten

Het geleidend vermogen van de gereficeerde geconcentreerde mostoplossing van 25 % (m/m) (25°Brix) wordt opgegeven in microsiemens per cm (μScm^{-1}) bij 20 °C, zonder decimalen.

5.1. Berekeningen

Indien de geleidbaarheidsmeter niet van een temperatuurcompensatie is voorzien, corrigeer dan het geleidend vermogen met behulp van tabel I. Bij temperaturen lager dan 20 °C moet de aangegeven correctie worden opgeteld, bij temperaturen hoger dan 20 °C moet de aangegeven correctie worden afgetrokken.

Tabel I

Correcties aan te brengen op het geleidend vermogen bij van 20 °C afwijkende temperaturen, uitgedrukt in microsiemens cm^{-1}

Geleidend vermogen	Temperatuur									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 ⁽¹⁾ 18,0 ⁽²⁾
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15
400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

⁽¹⁾ Correctie aftrekken.

⁽²⁾ Correctie optellen.

c) *Hydroxymethylfurfural*

1. Principe van de methode

1.1. Colorimetrische methode

Furaanaldehyden, waarvan hydroxymethylfurfural de belangrijkste is, reageren met barbituurzuur en para-toluidine onder vorming van een roodgekleurd complex hetgeen colorimetrisch bij 550 nm wordt bepaald.

1.2. Hogedrukvlloeistof-chromatografische methode

Scheiding over een kolom in omgekeerde fase en detectie bij 280 nm.

2. Colorimetrische methode

2.1. Apparatuur

2.1.1. Spectrofotometer waarmee metingen kunnen worden uitgevoerd tussen 300 en 700 nm.

2.1.2. Glascuvetten met een optische weglengte van 1 cm.

2.2. Reagentia

2.2.1. Barbituurzuuroplossing 0,5 % (m/v)

Los 500 mg barbituurzuur, $C_4O_3N_2H_4$, onder verwarming op een waterbad van 100 °C om het oplossen te vergemakkelijken, op in gedistilleerd water; vul aan tot 100 ml met gedistilleerd water. De oplossing is ongeveer één week houdbaar.

2.2.2. Para-toluïdineoplossing 10 % (m/v)

Breng 10 g para-toluïdine, $C_6H_4(CH_3)NH_2$, in een maatkolf van 100 ml; voeg 50 ml isopropanol, $CH_3CH(OH)CH_3$, toe en 10 ml ijsazijn, CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml); vul aan tot 100 ml met isopropanol. Deze oplossing moet dagelijks vers worden bereid.

2.2.3. Ethanaloplossing, CH_3CHO , in water 1 % (m/v)

Deze oplossing dient vlak voor gebruik te worden bereid.

2.2.4. Hydroxymethylfurfuraloplossing, $C_6O_3H_6$, in water van 1 g/l

Bereid door verdunning een reeks standaardoplossingen die respectievelijk 5, 10, 20, 30 en 40 mg hydroxymethylfurfural per liter bevatten. De oplossing van 1 g/l en de verdunningen daarvan moeten vers worden bereid.

2.3. Werkwijze

2.3.1. Voorbehandeling van het monster

Gebruik de oplossing die wordt verkregen bij het tot 40 % (m/v) verdunnen van gerectificeerde geconcentreerde most: breng een nauwkeurig afgewogen hoeveelheid van 200 g gerectificeerde geconcentreerde most in een maatkolf van 500 ml, vul tot de maatstreep aan met water en homogeniseer. Neem 2 ml van deze oplossing in behandeling.

2.3.2. Colorimetrische bepaling

Breng in twee 25 ml-flesjes met slijpstuk, *a* en *b*, 2 ml volgens punt 2.3.1 voorbehandeld monster. Voeg aan elk flesje 5 ml para-toluïdineoplossing (punt 2.2.2) toe; meng. Voeg aan flesje *b* (blanco) 1 ml gedistilleerd water toe en aan flesje *a* 1 ml barbituurzuuroplossing (punt 2.2.1). Schud om te homogeniseren. Breng de inhoud van de flesjes over in cuvetten met 1 cm optische weglengte. Stel het nulpunt bij een golflengte van 550 nm in met de cuvette die oplossing *b* bevat, meet vervolgens de extinctie van de cuvette die oplossing *a* bevat; noteer de maximale waarde van de extinctie *E* welke wordt bereikt tussen twee en vijf minuten.

Monsters met een gehalte aan hydroxymethylfurfural hoger dan 30 mg/l moeten voor de analyse verder worden verdund.

2.3.3. Opstellen van de ijklijn

Breng in twee reeksen 25 ml-flesjes, *a* en *b*, 2 ml van elk van de verdunde oplossingen die respectievelijk 5, 10, 20, 30 en 40 mg hydroxymethylfurfural per liter bevatten (punt 2.2.4) en behandel deze zoals aangegeven in punt 2.3.2.

De grafische weergave van de gemeten extincties en de daarbij behorende hydroxymethylfurfuralconcentraties van de standaardoplossingen is een rechte lijn die door het nulpunt gaat.

2.4. Weergave van de resultaten

Het methylfurfuralgehalte van de gerectificeerde geconcentreerde wijnmost wordt uitgedrukt in milligram per kilogram totaal suiker.

2.4.1. Berekening

Uit de gemeten extinctie *E* van het monster kan met behulp van de ijklijn het hydroxymethylfurfuralgehalte *C* van het onderzochte monster worden afgeleid.

Het hydroxymethylfurfuralgehalte in milligram per kilogram totaal suiker is dus:

$$250 \times ((C)/(P)) \text{ waarin}$$

P = totaal suikergehalte in % (m/m) van de gerectificeerde geconcentreerde most.

3. Hogedrukvlloeistof-chromatografische methode (HPLC)

3.1. Apparatuur

3.1.1. Hogedrukvlloeistof-chromatograaf, voorzien van:

- een injectielus van 5 of 10 µl,
- een spectrofotometrische detector, waarmee bij 280 nm kan worden gemeten,
- een octadecyl-siliciumkolom (bijvoorbeeld: Bondapak C₁₈ — Corasil, Waters Ass.),
- een schrijver, of eventueel een integrator.

Snelheid van de mobiele fase: 1,5 ml/min.

3.1.2. Membraanfiltratie-eenheid (0,45 µm)

3.2. Reagentia

3.2.1. Dubbel gedistilleerd water

3.2.2. Methanol, CH₃OH, gedistilleerd of van HPLC-kwaliteit

3.2.3. Azijnzuur, CH₃COOH (ρ₂₀ = 1,05 g/ml)

3.2.4. Mobiele fase: water-methanol (punt 3.2.2) — azijnzuur (punt 3.2.3), van tevoren gefiltreerd via het membraanfilter (0,45 µm), (40-9-1; v/v).

De mobiele fase moet elke dag vers worden bereid en worden ontgast vóór het gebruik.

3.2.5. Referentieoplossing van hydroxymethylfurfural van 25 mg/l (m/v)

Breng in een maatkolf van 100 ml een afgewogen hoeveelheid van precies 25 mg hydroxymethylfurfural, C₆H₃O₆, en vul aan tot de streep met methanol (punt 3.2.2). Verdun deze oplossing 1 op 10 met methanol (punt 3.2.2) en filtreer over het membraanfilter (0,45 µm).

Deze oplossing is in een hermetisch afgesloten bruine fles in de koelkast twee à drie maanden houdbaar.

3.3. Werkwijze

3.3.1. Voorbehandeling van het monster

Gebruik de oplossing die wordt verkregen bij het tot 40 % (m/v) verdunnen van gerectificeerde geconcentreerde most (breng een nauwkeurig afgewogen hoeveelheid van 200 g gerectificeerde geconcentreerde most in een maatkolf van 500 ml, vul tot de maatstreep aan met water en homogeniseer) en filtreer deze over het membraanfilter (0,45 µm).

3.3.2. Chromatografische bepaling

Injecteer 5 (of 10) µl van het volgens punt 3.3.1 voorbehandelde monster en 5 (of 10) µl van de verdunde hydroxymethylfurfural-standaardoplossing (punt 3.2.5). Registreer het chromatogram.

De retentietijd van hydroxymethylfurfural is ongeveer zes à zeven minuten.

3.4. Weergave van de resultaten

Het methylfurfuralgehalte van de gerectificeerde geconcentreerde wijnmost wordt uitgedrukt in milligram per kilogram totaal suiker.

3.4.1. Berekening

Stel C is het hydroxymethylfurfuralgehalte in mg/l van de gerectificeerde geconcentreerde mostoplossing van 40 % (m/v).

Het hydroxymethylfurfuralgehalte in milligram per kilogram totaal suiker is dus:

$250 \times ((C)/(P))$ waarin

P = totaal suikergehalte in % (m/m) van de gerectificeerde geconcentreerde most.

d) **Zware metalen**1. **Principe van de methode**I. *Screeningmethode voor zware metalen*

Zware metalen worden aangetoond in een geschikte verdunning van de gerectificeerde geconcentreerde most door middel van de vorming van gekleurde sulfiden. De hoeveelheid ervan wordt geschat ten opzichte van een standaard-loodoplossing die overeenkomt met het maximaal toelaatbare gehalte.

II. *Bepaling van lood met behulp van atoomabsorptiespectrofotometrie*

Lood geeft met ammoniumpyrrolidinedithiocarbamaat een chelaat, dat wordt geëxtraheerd met methylisobutylketon. Dit chelaat wordt bij 283,3 nm gemeten. Het loodgehalte wordt bepaald met behulp van standaardtoevoegingen.

2. **Screeningmethode voor zware metalen**2.1. *Reagentia*

2.1.1. Zoutzuur, verdund 70 % (m/v)

Verdund 70 g zoutzuur, HCl ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml), tot 100 ml met water.

2.1.2. Zoutzuur, verdund 20 % (m/v)

Verdund 20 g zoutzuur, HCl ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml), tot 100 ml met water.

2.1.3. Verdunde ammoniak

Verdund 14 g ammoniak, NH_3 ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml), tot 100 ml met water.

2.1.4. Bufferoplossing pH 3,5

Los 25 g ammoniumacetaat, $\text{CH}_3\text{COONH}_4$, op in 25 ml water en voeg 38 ml verdund zoutzuur (punt 2.1.1) toe. Stel, indien noodzakelijk, de pH in op 3,5 met verdund zoutzuur (punt 2.1.2) of verdunde ammoniak (punt 2.1.3) en vul aan tot 100 ml met water.

2.1.5. Thioacetamideoplossing, $\text{C}_2\text{H}_5\text{NS}$, van 4 % (m/v)2.1.6. Glyceroloplossing ($\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$), van 85 % (m/v)

($n_D^{20} = 1,449-1,455$).

2.1.7. Thioacetamidereagens

Voeg aan 0,2 ml thioacetamideoplossing (punt 2.1.5) 1 ml van een mengsel van 5 ml water, 15 ml natriumhydroxideoplossing 1 M en 20 ml glycerol (punt 2.1.6) toe. Verhit op een kokend waterbad gedurende 20 seconden. Dit reagens moet vlak voor gebruik worden bereid.

2.1.8. Standaard-loodoplossing van 2 mg/l

Maak een oplossing die 1 g lood per liter bevat door 0,400 g loodnitraat, $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$, op te lossen in water en aan te vullen tot 250 ml. Pipetteer 2 ml van deze oplossing in een maatkolf van 1 000 ml en vul aan tot de streep met water. Deze verdunde standaardoplossing bevat 2 mg lood per liter.

2.2. *Werkwijze*

Los 10 g gerectificeerde geconcentreerde most op in 10 ml water. Voeg 2 ml bufferoplossing (pH 3,5) toe (punt 2.1.4); meng. Voeg 1,2 ml thioacetamidereagens (punt 2.1.7) toe. Meng onmiddellijk. Bereid een standaardoplossing met dezelfde toevoegingen waarbij 10 ml verdunde loodstandaardoplossing van 2 mg/l (punt 2.1.8) wordt gebruikt.

Vergelijk na twee minuten de bruinkleuring van de oplossingen. De bruinkleuring van het monster mag niet intenser zijn dan die van de verdunde loodoplossing.

2.3. *Berekening*

Onder de aangegeven omstandigheden komt het standaardmonster overeen met een gerectificeerde geconcentreerde most die het maximaal toegelaten gehalte aan zware metalen, uitgedrukt in lood, bevat, namelijk 2 mg/kg.

3. **Bepaling van lood met behulp van atoomabsorptiespectrofotometrie**

3.1. *Apparatuur*

3.1.1. Atoomabsorptiespectrofotometer, uitgerust met een door lucht en acetyleen te voeden brander

3.1.2. Holle-kathodelamp voor lood

3.2. *Reagentia*

3.2.1. Verdund azijnzuur

Verdund 12 g ijsazijn, ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml), met water tot 100 ml.

3.2.2. Ammoniumpyrrolidinedithiocarbamaat, $C_5H_{12}N_2S_2$, 1 % (m/v)

3.2.3. Methylisobutylketon, $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$

3.2.4. Standaard-loodoplossing van 10 mg/l

Pipetteer 10 ml loodoplossing van 1 g/l (v/v) (punt 2.1.8) in een maatkolf van 1 000 ml.

3.3. *Werkwijze*

3.3.1. *Monster*

Los 10 g gerectificeerde geconcentreerde most op in een mengsel van gelijke volumedelen van verdund azijnzuur (punt 3.2.1) en water en vul met dit mengsel aan tot 100 ml.

Voeg 2 ml ammoniumpyrrolidinedithiocarbamaat (punt 3.2.2) en 10 ml methylisobutylketon (punt 3.2.3) toe. Schud gedurende 30 seconden, onder vermindering van blootstelling aan direct daglicht. Laat de twee lagen zich scheiden. Vervolg de bepaling met de methylisobutylketonlaag.

3.3.2. *Monster met toevoegingen*

Bereid drie oplossingen die naast de hoeveelheid van 10 g gerectificeerde geconcentreerde most respectievelijk 1, 2 en 3 ml van de loodoplossing van 10 mg/l bevatten (punt 3.2.4). Behandel deze oplossingen zoals in punt 3.3.1 is aangegeven.

3.3.3. *Blanco*

Bereid volgens punt 3.3.1 een blanco oplossing zonder toevoeging van de gerectificeerde geconcentreerde most.

3.3.4. *Bepaling*

Kies als golflengte 283,3 nm.

Stel het nulpunt in door de methylisobutylketonlaag van de blanco te verstuiven.

Verstuif de methylisobutylketonlaag van het bewerkte monster en vervolgens de methylisobutylketonlagen van de monsters met toevoegingen.

3.4. *Weergave van de resultaten*

Het loodgehalte van gerectificeerde geconcentreerde most wordt opgegeven in milligram per kilogram met één decimaal.

3.4.1. *Berekening*

Stel de ijklijn op met behulp van de gemeten extincties en de daarbij behorende loodconcentraties van de monsteroplossingen waaraan lood is toegevoegd. Het nulpunt van de concentratieas komt overeen met het monster.

Extrapoler de rechte die deze punten verbindt tot deze de concentratieas aan de negatieve zijde snijdt. De afstand van dit snijpunt tot de oorsprong geeft het loodgehalte aan van het onderzochte monster.

e) **Chemische bepaling van ethylalcohol**

Deze methode wordt gebruikt voor de bepaling van het alcoholgehalte in vloeistoffen met een laag alcoholgehalte, zoals most, geconcentreerde most en gerectificeerde geconcentreerde most.

1. **Principe van de methode**

Enkelvoudige distillatie gevolgd door oxidatie van ethylalcohol met kaliumbichromaat. De overmaat bichromaat wordt getitreerd met een tweewaardige ijzeroplossing.

2. **Apparatuur**

- 2.1. Distillatieapparaat dat voor de bepaling van het alcoholvolumegehalte wordt gebruikt.

3. **Reagentia**

3.1. *Kaliumbichromaatoplossing*

Los 33,600 g kaliumbichromaat, $K_2Cr_2O_7$, op in water en vul aan tot 1 l bij 20 °C.

1 ml van deze oplossing oxideert 7,8924 mg alcohol.

3.2. *Ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing*

Los 135 g ijzer(II)ammoniumsulfaat, $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$, op in water, vul aan tot 1 l en voeg 20 ml geconcentreerd zwavelzuur, (H_2SO_4), ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml) toe. Indien vers bereid correspondeert deze oplossing met de helft van haar volume aan kaliumbichromaatoplossing. Na bereiding treedt langzaam oxidatie op.

3.3. *Kaliumpermanganaatoplossing*

Los 1,088 g kaliumpermanganaat, $KMnO_4$, op in water en vul met water aan tot 1 l.

3.4. *Zwavelzuuroplossing, 1 tot 2 verdund (v/v)*

Voeg onder schudden voorzichtig en beetje bij beetje 500 ml zwavelzuur, H_2SO_4 ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml), toe aan 500 ml water.

3.5. *Ijzer-ortho-fenanthroline-reagens*

Los 0,695 g ijzer(II)sulfaat, $FeSO_4 \cdot 7H_2O$, op in 100 ml water en voeg 1,485 g ortho-fenanthroline-monohydraat, $C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$, toe. Verwarm om het oplossen te bespoedigen. Deze helderrode oplossing is onbeperkt houdbaar.

4. **Werkwijze**

4.1. *Distillatie*

Breng in de distillatiekolf 100 g gerectificeerde geconcentreerde most en 100 ml water. Vang het distillaat op in een maatkolf van 100 ml en vul aan tot de streep met water.

4.2. *Oxidatie*

Breng in een kolf met slijpstuk van 300 ml, waarvan de hals verwijderd is uitgevoerd waardoor de hals zonder verlies van oplossing kan worden gespoeld, 20 ml gestelde kaliumbichromaatoplossing (punt 3.1) en 20 ml verdunde zwavelzuuroplossing (punt 3.4) en schud. Voeg 20 ml distillaat toe. Sluit de kolf af met het slijpstuk, schud en wacht ten minste 30 minuten waarbij u af en toe omschudt (monsterkolf).

Titreer de ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing (punt 3.2) met de kaliumbichromaatoplossing waarbij dezelfde hoeveelheden reagentia in een identieke kolf worden gebracht, maar waarbij de 20 ml distillaat wordt vervangen door 20 ml gedistilleerd water (blancokolf).

4.3. *Titratie*

Voeg aan de monsterkolf vier druppels ortho-fenanthroline-reagens (punt 3.5) toe. Titreer de overmaat bichromaat met ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing (punt 3.2). Stop de toevoeging van ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing als de kleur van blauwgroen omslaat naar kastanjebruin.

Titreer, om de kleuromslag nauwkeuriger te bepalen, terug met kaliumpermanganaatoplossing (punt 3.3) van kastanjebruin naar blauw-groen. Trek een tiende gedeelte van het verbruikte volume kaliumpermanganaatoplossing af van het verbruikte volume ijzer(II) ammoniumsulfaatoplossing. Het verschil zij n.

Behandel de blancokolf op dezelfde wijze. Het verbruik zij n'.

5. Weergave van de resultaten

Het ethylalcoholgehalte wordt opgegeven in gram per kilogram totaal suiker met één decimaal.

5.1. Berekening

n' ml ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing reduceren 20 ml kaliumbichromaatoplossing welke 157,85 mg ethylalcohol p. a. oxideren.

1 ml ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing heeft dus dezelfde reducerende werking als:

$((157,85)/(n'))$ mg ethylalcohol.

$(n' - n)$ ml ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing hebben dezelfde reducerende werking als:

$157,85 \times ((n' - n)/(n'))$ mg ethylalcohol.

Het ethylalcoholgehalte van gerectificeerde geconcentreerde most, uitgedrukt in gram per kilogram, is:

$7,892 \times ((n' - n)/(n'))$.

Het ethylalcoholgehalte, uitgedrukt in gram per kilogram totaal suiker, is:

$789,2 \times ((n' - n)/(n' \times P))$ waarin

P = totaal suikergehalte in % (m/m) van de gerectificeerde geconcentreerde most.

f) *Meso-inositol, scyllo-inositol en sacharose*

1. Principe van de methode

Meso-inositol wordt als gesilyleerd derivaat gaschromatografisch bepaald.

2. Reagentia

- 2.1. Interne standaard: xylitol (waterige oplossing van ongeveer 10 g/l waaraan een spatelpunt natriumoxide werd toegevoegd)
- 2.2. Bis-trimethylsilyltrifluoroacetamide — BSTFA — ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)
- 2.3. Trimethylchloorsilaan (C_3H_9ClSi)
- 2.4. Pyridine p. a. (C_5H_5N)
- 2.5. Meso-inositol ($C_6H_{12}O_6$)

3. Apparatuur

- 3.1. Gaschromatograaf, uitgerust met:
- 3.2. Capillaire kolom (bijvoorbeeld belegd met silicium OV 1 (dikte van de laag: 0,15 μm), lengte 25 m, inwendige diameter 0,3 mm)

Werkomstandigheden: draaggas: waterstof en helium,

- snelheid draaggas: 2 ml per minuut,
- injectie- en detectortemperatuur: 300 °C,
- temperatuurprogramma: 1 min bij 160 °C, van 160 °C naar 260 °C aan 4 °C/min, vervolgens 15 min bij 260 °C,
- splitverhouding: 1 à 20 ongeveer

3.3. Integrator

3.4. Injectiespuit van 10 μl

- 3.5. Micropipetten van 50, 100 en 200 µl
- 3.6. Kolfje van 2 ml met teflonstop
- 3.7. Oven

4. **Werkwijze**

Voeg in een maatkolf eerst 5 g gerespectificeerde geconcentreerde most bij 1 ml van de xylitolstandaardoplossing (punt 2.1) en leng aan met water tot 50 ml. Na homogenisatie van het monster wordt 100 µl van de oplossing in een kolf (punt 3.6) gebracht en gedroogd in een lichte luchtstroom, na eventuele toevoeging van 100 µl ethanol om de verdamping te vergemakkelijken.

Los het residu op in 100 µl pyridine (punt 2.4), voeg 100 µl bis-trimethylsilyltrifluoracetamide (punt 2.2) en 10 µl trimethylchloorsilaan (punt 2.3) toe, sluit het kolfje met de teflonstop en verwarm gedurende één uur bij 60 °C.

Injecteer dan 0,5 µl van de heldere oplossing (met warme en lege maatkolf, volgens de eerder vermelde splitverhouding).

5. **Berekening**

- 5.1. Bereid een oplossing die:

60 g/l glucose, 60 g/l fructose, 1 g/l meso-inositol en 1 g/l sacharose bevat.

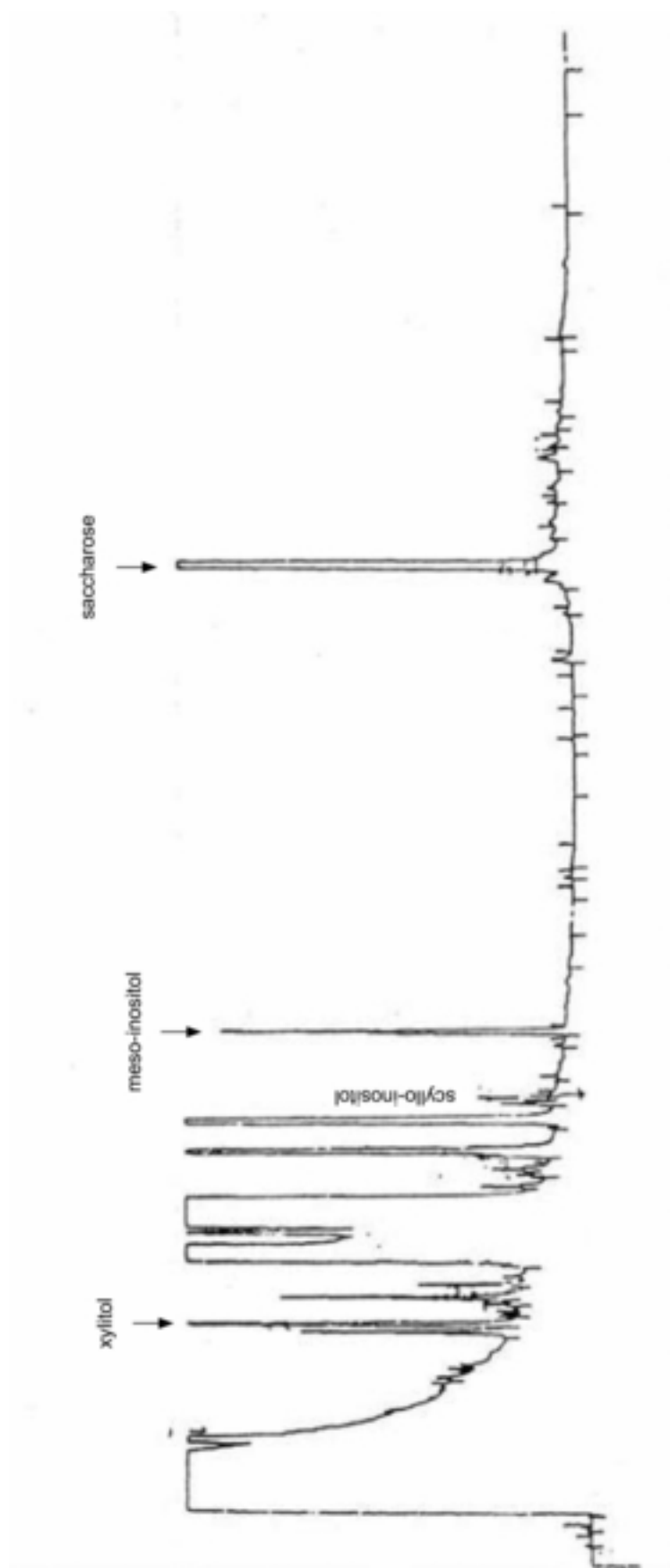
Weeg 5 g van deze oplossing af en vervolg zoals in punt 4. Uit het chromatogram kunnen de responsfactoren voor meso-inositol en voor sacharose ten opzichte van xylitol berekend worden.

Voor scyllo-inositol (dat niet commercieel verkrijgbaar is), waarvan de retentietijd begrepen is tussen de laatste piek van de anomenen van glucose en die van meso-inositol (zie figuur), kan dezelfde responsfactor als voor meso-inositol gebruikt worden.

6. **Weergave van de resultaten**

- 6.1. Meso-inositol en scyllo-inositol worden uitgedrukt in milligram per kilogram totaal suiker.

Saccharose wordt uitgedrukt in gram per kilogram most.



BIJLAGE V

CONCORDANTIETABEL ALS BEDOELD IN ARTIKEL 16, TWEEDE ALINEA

Verordening (EG) nr. 1493/1999	Verordening (EEG) nr. 2676/90	Verordening (EG) nr. 423/2008	Deze verordening
—	—	Artikel 1	Artikel 1
—	—	—	Artikel 2
Artikel 43, lid 1	—	Artikel 5	Artikel 3, lid 1
Artikel 43, lid 2, eerste streepje	—	Artikel 23	Artikel 3, lid 2
Artikel 43, lid 2, eerste streepje	—	Artikel 24	Artikel 3, lid 3
Artikel 43, lid 2, eerste streepje	—	Artikelen 34, 35 en 36	Artikel 3, lid 4
—	—	Artikel 44	Artikel 4
Artikel 43, lid 2, tweede streepje	—	—	Artikel 5
Artikel 43, lid 2, derde streepje	—	—	Artikel 6
—	—	Artikel 38	Artikel 7
Artikel 42, lid 6	—	Artikel 39	Artikel 8
—	—	Artikel 6	Artikel 9
—	—	Artikel 46	Artikel 10, lid 1
—	—	Artikel 45	Artikel 10, lid 2
—	—	Artikel 32	Artikel 11
—	—	Artikel 29	Artikel 12
—	—	Artikel 30	Artikel 13
—	—	Artikel 21	Artikel 14
—	Artikel 1, lid 1	Artikel 47	Artikel 15
—	—	Artikel 48	Artikel 16
Bijlage IV	—	Artikelen 7 en 12	Bijlage I A
—	—	Artikel 10	Bijlage I A, aanhangsel 1
—	—	Artikel 8	Bijlage I A, aanhangsel 2
—	—	Artikel 9	Bijlage I A, aanhangsel 3
—	—	Artikel 13	Bijlage I A, aanhangsel 4
—	—	Artikelen 14, 15 en 16	Bijlage I A, aanhangsel 5
—	—	Artikel 17	Bijlage I A, aanhangsel 6
—	—	Artikel 18	Bijlage I A, aanhangsel 7
—	—	Artikel 19	Bijlage I A, aanhangsel 8
—	—	Artikel 22	Bijlage I A, aanhangsel 9
Bijlage V, punt A	—	—	Bijlage I B
Bijlage V, punt B	—	—	Bijlage I C
Bijlage V, punt F	—	—	Bijlage I D
Bijlage V, punt H	—	Artikel 28	Bijlage II, punt A
Bijlage V, punt I	—	Artikel 4	Bijlage II, punt B
Bijlage VI, punt K	—	—	Bijlage II, punt C
Bijlage V, punt J	—	Artikelen 25 en 37	Bijlage III, punt A
—	—	Artikel 43	Bijlage III, punt A
Bijlage VI, punt L	—	Artikelen 40 en 41	Bijlage III, punt B
—	Bijlage, punt 39	—	Bijlage IV, punt A
—	Bijlage, punt 42	—	Bijlage IV, punt B